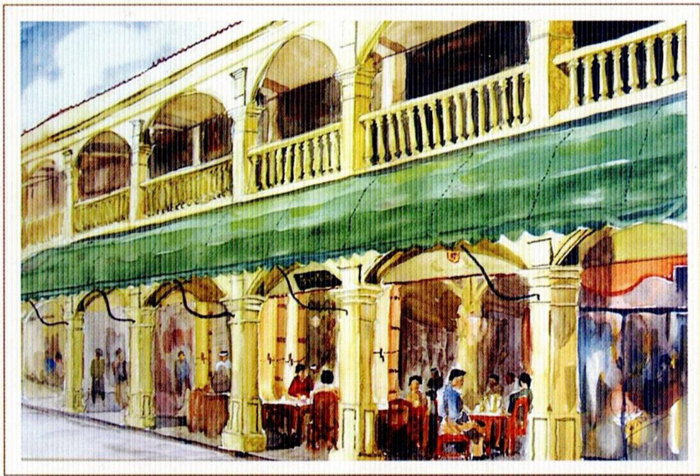
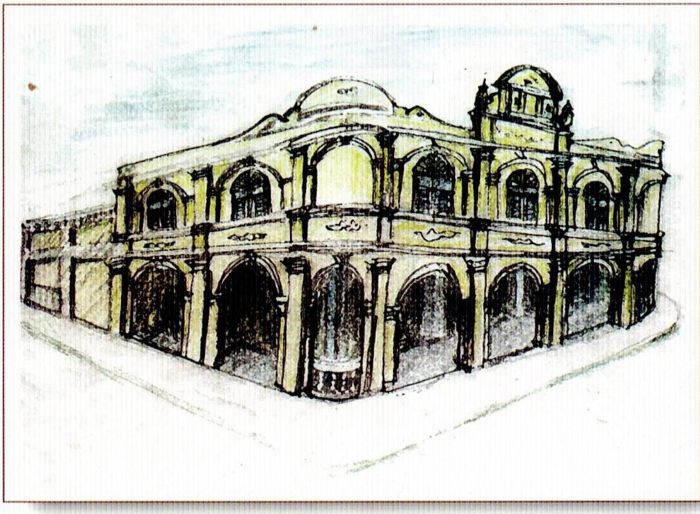
ในร้านโกปี๊





โกปี๊
COPEE

บทนำ

ตั้งใจว่าจะเขียนเรื่องราวเกี่ยวกับโกปี๊เพิ่มอีกสัก 10 เรื่อง เอาเข้าจริงงานด้านอื่นก็เข้ามามากมายจนไม่ได้เขียนสักที เมื่อถึงกำหนดจะเปิดร้านโกปี๊สาขา ๒ ข้างศาลากลางจังหวัดนครศรีธรรมราช พักพวกก็เรียกร้องขอหนังสือชุดก่อนที่เคยได้อ่านเมื่อ ๒ ปีก่อน เลยบอกว่ากำลังจะเขียนเรื่องใหม่สักเล่ม แต่ความต้องการเล่มเก่าก็ยังมีอยู่ เลยตัดสินใจรวบรวมเรื่องเก่าทั้งหมดมาพิมพ์ใหม่และเขียนเพิ่มไปอีกส่วนหนึ่ง พอแก้ขัดไปก่อน

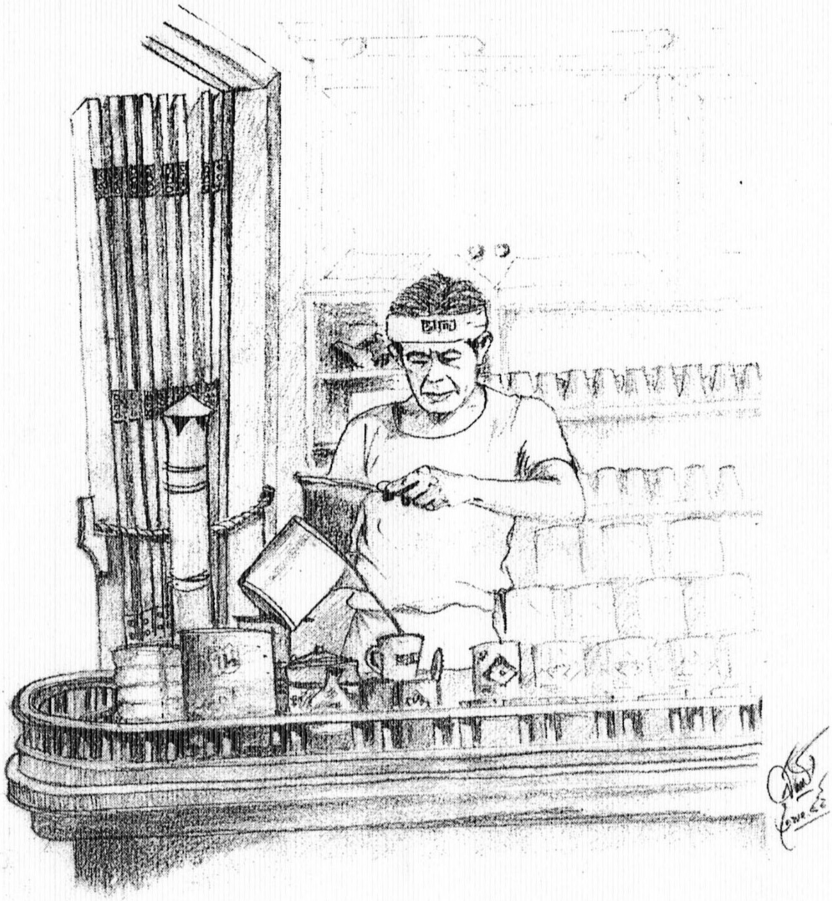
การมาเปิดร้านใหม่ที่ข้างศาลากลางจังหวัดนครศรีธรรมราช ก็เหมือนกับได้กลับมาแถวบ้านเก่าอีกครั้ง เมื่อช่วงปี ๒๔๙๓ ร้านโกปี๊เราได้ย้ายจากชุมพรกลับมาอยู่นคร เราก็มาเปิดตรงข้ามตลาดท่าม้า ซึ่งห่างจากร้านที่จะเปิดใหม่นี้เพียงร้อยกว่าเมตร เพื่อนฝูงเก่า ๆ ก็ยังพอเหลืออยู่บ้าง แต่ผู้คนก็หนาแน่นเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัว ขาประจำผมรายหนึ่ง คือ คุณครูขาว นาคเพชร ซึ่งท่านต้องเดินมานั่งร้านเราทุกเช้า หากท่านยังเดินมาได้ ร้านเราคงมีชีวิตชีวาขึ้นมาอีกมาก เชื่อว่าท่านคงมีความสุขที่ได้มาเยือนร้านเก่า ผมคงต้องไปอุ้มท่านมาแน่ เพราะคุณครูท่านอายุร่วม ๑๐๐ กว่าปีแล้ว

เล่มนี้ก็ขอนำเอาคำนิยมของคุณจำลอง ฝั่งชลจิตร นักเขียนหนุ่มใหญ่ชาวนครที่เคยเขียนไว้ให้ หนังสือจะได้ดูดี และมีค่าขึ้นอีกด้วย

(โกแอ๊ด)

สุธรรม ชยันต์เกียรติ

๒๓ กันยายน ๒๕๕๐



คำนิยม

อีกบทบาทของร้านอาหาร

ใช้เวลากาแฟร้อนฉ่ำถ้วยเดียว ผมอ่านข้อเขียนสั้นๆ ของคุณสุธรรม ชยันต์เกียรติ อย่างเพลิดเพลิน และรู้สึกว่ายังน้อยไป ยังไม่อิ่ม ผมกระหายที่จะรู้เรื่องราวเก่าๆ ของตัวเมืองนคร ทั้งย่านค้าขายอย่างตำบลท่าวัง และย่านราชการอย่างตำบลในเมือง

คนเขียนหนังสืออาชีพเกิดในชนบท แม้ไม่ไกลจากตัวจังหวัดมากนัก หวังย้อนกลับไปสมัยเมืองนครมีถนนไม่กี่สาย รถราไม่สะดวกเช่นปัจจุบัน ระยะทางจากบ้านผมเข้าเมืองพ่อกับแม่ใช้เวลาเดินสองชั่วโมงเป็นอย่างน้อย

เรื่องการค้า การก่อร่างสร้างตัวของชาวจีนในเมืองนคร เป็นประวัติศาสตร์ที่ผมกระหายใคร่รู้นัก แม้แต่ตำนานร้านโกปี๊ร้านเดียวของบรรพบุรุษของโกเอ๊ด หรือคุณสุธรรม ที่เปิดอยู่แถวๆ ตลาดท่าม้า เขาค้าขายอย่างไรจนสามารถสะสมทุนขยายกิจการอาหารของตระกูลออกไปหลายร้าน หลายสาขา ทั้งร้านโกปี๊แบบดั้งเดิม และร้านเบเกอรี่สมัยใหม่ อย่างลิกอร์และซิลเวอร์

การลำดับเรื่องราวเกี่ยวกับร้านโกปี๊จากความทรงจำของโกเอ๊ด ค่อยๆ ก่อรูปภาพเก่าๆ ของย่านการค้าในเมืองนคร ตลอดจนวิถีชีวิตของผู้คนที่ทำมาหากินอย่างสุจริต พึ่งพาอาศัยกัน โต้แย้งถกเถียงกันอย่างรู้จักจังหวะ รู้จักหน้าค่าตา และรู้จักพอดี

ธุรกิจอาหารของโกเอ๊ด เติบโตจนมาถึงช่วงเวลาที่จำเป็นต้องสร้างมูลค่าเพิ่มให้ลูกค้ารู้สึกว่าได้มากกว่าเงินที่จ่ายเป็นค่าอาหารและบริการ นั่นคือการให้ความรู้แก่ลูกค้า ซึ่งฝรั่งก็นิยมทำกัน การเลือกให้ความรู้เกี่ยวกับอดีตของถิ่นกำเนิด (นครศรีธรรมราช) นอกจากช่วยเพิ่มเติมส่วนที่คนรุ่นใหม่ขาดแคลนแล้ว ยังสร้างความภาคภูมิใจแก่คนรุ่นเก่า

สำหรับผม วัด โรงเรียน ไม่ได้ผูกขาดการถ่ายทอดความรู้ได้ฝ่ายเดียวแล้ว ร้านอาหารที่มีสำนึก สามารถแบกรับภารกิจอันยิ่งใหญ่นี้ได้อย่างดี

จำลอง ฝั่งชลจิตร

๑๔ ธันวาคม ๒๕๔๗



สารบัญ

ตังหนำ

ร้านโกปี๊ที่เห็นอยู่หลังโรบินสันโอเชี่ยน เปิดเมื่อ ๑๓ สิงหาคม ๒๕๔๔ ส่วนร้านโกปี๊ข้างศาลากลางพื้นที่วังเก่าเจ้าเมืองนคร เปิดวันที่ ๙ เดือนกันยายน ๒๕๕๐ ร้านโกปี๊ของเราร้านแรกในสมัยคุณพ่อ พ่อในภาษาจีนแต้จิ๋วเรียกเตี่ย ส่วนภาษาไหหลำอย่างผมนี่เรียก “เด” ใกล้เคียงกับฝรั่งว่า “เด่ เด้” หรือ “แดดี้” เดและคุณแม่เปิดร้านโกปี๊ร้านแรกที่จังหวัดชุมพรโน่น เมื่อพ.ศ. ๒๔๗๒ เกือบ ๗๐ ปีแล้ว เหตุผลที่ไปเปิดร้านกาแฟที่นั่น เพราะขบวนรถไฟที่เดินทางจากภาคใต้ หรือลงมาจากกรุงเทพ ฯ ต้องหยุดพักถ่ายคนโดยสาร เนื่องจากสะพานข้ามแม่น้ำชุมพรอยู่ในระหว่างการก่อสร้าง ผู้โดยสารก็ต้องแวะพักที่ชุมพรหนึ่งคืน เพื่อรอขบวนรถไฟฝั่งโน้น จึงเกิดเป็นชุมชน มีโรงแรมร้านอาหารเกิดขึ้นมากมาย ร้านกาแฟของเรา ได้รับความนิยมหรือประสบผลสำเร็จตั้งแต่วันแรกเปิดทีเดียว “เด” ตั้งชื่อร้านกาแฟร้านแรกว่า “ร้านกาแฟตังหนำ” มีน้ำชา กาแฟ ข้าวมันไก่ ทอดอิ่ว จาก๊วยขายในตอนเช้า ทำขนมเค้ก ซึ่ง “เด” ร่ำเรียนมาจากนายห้างฝรั่ง สมัยที่ทำงานเป็นลูกจ้างที่เหมืองแร่ พอได้นำมาประกอบเป็นอาชีพ จนปัจจุบัน

เมื่อสะพานสร้างเสร็จ ผู้คนไม่จำเป็นต้องพักรอรถไฟอีก ผู้โดยสารจึงเดินทางผ่านไป จะหยุดก็มีเฉพาะคนท้องถิ่นเท่านั้น การค้าเริ่มซบเซา ครอบครัวเราก็เดินทางกลับนคร เลือกหาทำเลใหม่ ลงหลักปักฐานบริเวณหน้าตลาดท่าม้า ซึ่งเป็นเมืองเก่า ใกล้ศาลากลางจังหวัด ลูกค้าเป็นกลุ่มข้าราชการครู แม่ค้า สามล้อ ล้วนเป็นลูกค้าประจำ ขาจรมีน้อยมาก เว้นแต่มีงานใหญ่ของเมือง กลับมาอยู่นคร ปรับเปลี่ยนชื่อร้านใหม่ให้สั้นกะทัดรัดสมกับยุคสมัยหลังสงคราม เป็นชื่อร้าน “ตังหนำ”

คำว่า "ตั่งหนำ" เป็นภาษาจีนสำเนียงไหหลำ ส่วนสำเนียงจีนกลางอ่านว่า "ตงหนาน" แปลว่าทิศตะวันออก ส่วน หนาน แปลว่าทิศใต้ มีความหมายว่าจากทิศตะวันออกสู่ทิศใต้ อะไรทำนองนี้แหละ เพราะ "เต" เป็นคนจีนจากเกาะไหหลำ ซึ่งดูจากเมืองนคร เกาะไหหลำจะอยู่ในตำแหน่งทิศตะวันออก ส่วนนคร อยู่ทางทิศใต้ของประเทศไทย เหมือนจะบอกให้รู้ถึงความผูกพัน จากเกาะไหหลำสู่เมืองนคร

เมื่อถึงยุคสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ธุรกิจหลายอย่างของคนจีนในประเทศไทยมีผลกระทบ ร้านโกปี๊ก็จะมีกฎระเบียบออกมากำหนดเรื่องราคาโกปี๊ต้องขายแก้วละ ๗๕ สตางค์ ต้นทุนวัตถุดิบขึ้นราคาไปเรื่อย ๆ ราคาก็ยัง ๗๕ สตางค์ ปรับขึ้นไม่ได้ สมัยเผด็จการยุคนั้นใครก็ไม่กล้าโงหัวขึ้นมาเรียกร้องได้ ต้นทุนวัตถุดิบเกินราคาขายไปแล้วก็ต้องขาย หากขายมากก็ต้องขาดทุนมาก ขายน้อยก็จะขาดทุนน้อย ร้านโกปี๊ทั้งหลายจึงเลือกทางออกกัน บางคนหันไปทำอาหาร เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ก๋วยเตี๋ยว ส่วนทางครอบครัวผมหันไปทำขนมเค้ก ขนมปังขาย เพราะ "เต" เคยทำงานเป็นกุ๊กของห้างฝรั่งมาก่อน จึงมุ่งทำเบเกอรี่ ขนมปัง ขนมเค้ก ออกจำหน่ายแทนขายโกปี๊ รุ่นลูกหลานคนขายโกปี๊ยุคก่อน ส่วนหนึ่งได้ร่ำเรียนหนังสือก็หันไปเอาดีด้านอื่น เป็นข้าราชการหรือธุรกิจชนิดอื่นไป เมื่อไม่มีคนสืบแทนอาชีพนี้ ร้านโกปี๊แบบโบราณจึงต้องปิดตัวลงมากมาย

ครอบครัวผมแม้จะให้น้ำหนักทางอาชีพไปทำขนมขาย ก็ยังไม่ละทิ้งอาชีพขายโกปี๊ แต่ทำเงียบ ๆ ขนมเป็นตัวเด่น พักหลังจะมีกาแฟสด ซึ่งเป็นกาแฟสมัยใหม่ บดขายกันสด ๆ ถ้วยต่อถ้วยแบบสไตล์ฝรั่ง ราคาไม่ถูกบังคับเหมือนโกปี๊กาแฟโบราณ เราก็เลยเลือกเปิดขายเป็นกาแฟสมัยใหม่แทน ใช้ยี่ห้อใหม่ว่า "เฮ่าค็อฟฟี่" เฮ่านั้นเป็นแซ่ของเรา ความหมายคือ "กาแฟของตระกูลเฮ่า"

ช่วงที่เราเปิดร้าน "เฮ่าค็อฟฟี่" ถึงยุคของพลเอกเปรม เป็นนายกรัฐมนตรี ท่านได้ประกาศยกเลิกการควบคุมราคาโกปี๊ให้เป็นแบบลอยตัว คือเป็นสินค้าที่ไม่ต้องควบคุมราคา แต่ก็สายเกินแก้ไปแล้ว ร้านโกปี๊ในรุ่นลูกไม่มีคนสืบต่อธุรกิจ ปล่อยทิ้งร้างจนต้องปิดตัวเองไปมากมาย

ร้านกาแฟโบราณจึงมีคนไทยหันมาประกอบอาชีพนี้ขึ้นมาแทน โดยเริ่มต้นจากแผงลอยเป็นส่วนมาก ที่เป็นร้านหรูหราก็จะเป็นร้านกาแฟสมัยใหม่ ส่วนร้านกาแฟโบราณของคนจีนยุคเก่าจะถูกปล่อยให้โรยราลงไป ไม่มีลูกหลานปรับปรุงให้เข้ากับยุคสมัยได้

ร้านโกปี๊ของเราจึงเกิดขึ้นด้วยแรงบันดาลใจ อยากให้ร้านโกปี๊เมื่อยุคปี พ.ศ. ๒๕๐๐ ที่มีบรรยากาศเรื่องราวที่คลาสสิค ได้กลับฟื้นคืนชีพขึ้นมาอีกครั้งหนึ่ง ลุกขึ้นมาเล่าเรื่องราวในอดีต ให้ผู้คนยุคใหม่ได้พบเห็น ตื่นตาตื่นใจกับชาวโกปี๊ในอดีต และให้ผู้คนร่วมยุคสมัยร้านโกปี๊ได้หวนระลึกถึงวันคืนเก่า ๆ เลือกเอาสิ่งที่เป็นความสุข ความภาคภูมิใจกับอดีตอันมีรสนิยมของยุคสมัยตน ได้มานั่งเล่าเรื่องราวเก่า ๆ ของร้านโกปี๊ให้ผู้คนได้รับฟัง



โกปี๊

หลายคนคงรู้จักกันดีว่า โกปี๊ หมายถึงอะไร แต่ก็คงมีอีกมากที่เข้าใจไขว้เขวไปตามคำที่เรียกออกไปต่างกัน โกปี๊กับกาแฟ ต่างกันอย่างไร เพื่อนผมบางคนบอกว่า โกปี๊ กับ กาแฟ ต่างกันที่โกปี๊ต้องใส่นมข้นหวาน กาแฟเขาใส่แต่น้ำตาล เอ้อ! เดี๋ยวมันจะไปกันใหญ่ เอาละ มาเริ่มว่ากันเป็นเรื่องๆ ก่อนดีกว่า

โกปี๊ กับ กาแฟ ก็ตัวเดียวกัน แต่คนจีนโดยเฉพาะภาษาไหหลำและแต้จิ๋ว จะเรียกตรงกันว่า โกปี๊ จะเอาสำเนียงของจีนกันให้ชัดๆ ก็อ่านว่า โก๊ปี๊ หรือ โกวปี๊ ก็ได้อีก

โกปี๊ จากเดิมก็มาจากภาษาฝรั่งเขานั้นแหละ ฝรั่งก็คงจะเอามาจากเจ้าของกำเนิดกาแฟเดิมแถบคาบสมุทรอาระเบีย คือ เอธิโอเปียหรือเยเมนโน่นเรียกกันว่า คอฟฟี่ หรือบ้างเรียก คาเฟ่ ออกสำเนียงคล้ายๆ กัน บ้านเรามักจะเปิดคอฟฟี่ช็อป หรือคาเฟ่กันเกร่ออยู่ยุคหนึ่ง ขายเหล้า อาหาร มีนักร้องทุกอย่างครบ ยกเว้นกาแฟไม่มีขาย พักหลังๆ นี้จะมีร้านคอฟฟี่ช็อปหรือคาเฟ่ที่ออกมาขายกาแฟล้วนๆ มากขึ้น แต่มักจะเป็นแบรนเมืองนอกเสียส่วนมาก

กลับมาเรื่องโกปี๊ต่อดีกว่า ภาษาจีนกลางของคนจีนจะออกเสียงคอฟฟี่หรือคาเฟ่ว่า "คาไฟ" ขอทำความเข้าใจภาษาจีนนิดหนึ่ง สำหรับผู้ที่ไม่สันทัดในภาษาจีน ภาษาจีนนั้นไม่ได้ผสมสระอย่างภาษาไทยหรืออังกฤษ จะเขียนเป็นคำโดดๆ จึงต้องไปเลือกเอาตัวหนังสือที่ออกเสียงตรงหรือใกล้เคียงที่สุดมาใช้ คำว่า "คาไฟ" จึงเป็นคำที่ใกล้เคียงกับคำว่า คาเฟ่ที่สุด

"อ้าว! แล้วมันเป็นโกปี๊ได้ไง" พักพวกถามต่อ

ภาษาจีนเขามีสำเนียงแตกต่างกันมากมายหลายสิบสำเนียง ตามแต่จะเป็นชาวแต้จิ๋ว ไหหลำ กวางตุ้ง จะออกสำเนียงต่างกัน ของไทยเราก็มีสำเนียงชาวเหนือ ชาวอีสาน ชาวภาคกลาง หรือชาวใต้ แต่ของจีนเขามีต่างจากเราอีกอย่างตรงที่ ของเขาใช้ตัวหนังสือเดียวกันทั้งหมด แต่อ่านเป็นสำเนียงต่างกัน เช่น ภาษาจีนเขาเขียน คาไฟ อ่านว่า คาไฟ ภาษาไหหลำอ่านคำว่า คาไฟ เป็น โกปี๊ ตามสำเนียงไหหลำ แต่ตัวหนังสือเขียนเหมือนกัน ที่ต้องเอ่ยถึงภาษาไหหลำก็เพราะว่า คนขายโกปี๊ในเมืองไทยเกือบทั้งหมดจะเป็นชาวจีนไหหลำเป็นผู้บุกเบิกตลาดด้านนี้

ดังนั้น คำว่า โกปี๊ มันมาจากภาษาจีนกลางที่เขาออกเสียงว่า คาไฟ ที่ตามฝรั่งว่า คาเฟ่ หรือ คอฟฟี่ คนจีนไหหลำออกเสียง "คาไฟ" ในภาษาจีนกลางว่า "โกปี๊" เป็นสำเนียงไหหลำ



กาแฟโบราณ

คำนี้กำลังเห่อพอๆ กับคำว่า กาแฟสด สมัยเมื่อ ๒๐ ปีก่อน เราเรียกกาแฟว่า กาแฟบ้าง โกปี๊บ้าง ตามแต่จะคุยได้ยินได้รู้มาอย่างไร เพราะมีกาแฟอยู่เพียงอย่างเดียว คือกาแฟชนิดมีคาราเมลสีดำ หรือกาแฟชงถุงตามริมถนนทั่วไปนิยมชงใส่นมข้นหวาน

ปัจจุบันเราจะเริ่มรู้จักกาแฟสำเร็จรูป กาแฟสด ทรีอินวัน และกาแฟแบบดั้งเดิม

มาลองแยกแยะกันดูว่า มันแตกต่างกันอย่างไร **กาแฟสด** หมายถึง กาแฟที่เอาเมล็ดกาแฟที่คั่วเรียบร้อยแล้วและนำมาบดกันสดๆ ตรงนั้นแล้วชงเลย เรียก กาแฟสด

กาแฟสำเร็จรูป ก็คือ กาแฟที่คั่วแล้วนำมาบด มาชง แล้วใช้กรรมวิธีทำให้เป็นเกล็ด อาจใช้ตัวกลางบางอย่างมาจับน้ำกาแฟเอาไว้ ทำให้เย็นฉับพลัน จับเป็นเกล็ดสีเข้ม เกิดจากการเติมน้ำตาลให้เป็นคาราเมลสีดำ เพื่อจะได้ดูเข้มข้นน่ากิน และมีรสขมเข้มด้วย

แต่ถ้าเป็น **ทรีอินวัน** ก็เอาน้ำตาลผง และครีมเทียมผง รวมกับกาแฟเป็นสามอย่าง ลงอยู่ในซองเดียวกัน ฉีกซองชงน้ำร้อนดื่มได้เลย จึงเป็นสามอย่างในหนึ่งถ้วย เรียก ทรีอินวัน แต่ก็มีคนผลิตทูอินวันออกมาด้วย เอาใจคนไม่ชอบครีมเทียม ก็ได้ **โกปี๊โอ** หรือ**กาแฟดำ** มาได้ดื่มกันได้ตามประสาคนไม่ชอบนมแห้ง หรือครีมเทียม

กาแฟโบราณ หมายเอาว่า เป็นกาแฟที่ชงด้วยถุง กรรมวิธีการผลิตก็โดยการคั่วเมล็ดกาแฟ พอสีเข้มจนถึงในเนื้อแล้วเติมน้ำตาลลงไปคั่วรวมกันจนเป็นสีดำ คาราเมล (น้ำตาลละลายไหม้ดำ) เกาะติดเม็ดกาแฟจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาบดพอหยาบๆ จึงนำมาชงจะได้กลิ่นหอมจากเม็ดกาแฟ และรสขมจากคาราเมลน้ำตาลไหม้

แต่การที่เราเรียกว่า กาแฟโบราณ เห็นที่จะต้องทำความเข้าใจกันอีกนิด การดื่มกินกาแฟในเมืองไทยเข้ามาในยุคสมัยใดไม่ปรากฏแน่ชัด แต่เคยมีจดหมายเหตุบางเรื่องได้พูดถึงเรื่องการดื่ม "ข้าวเฝ่" ของคนในราชสำนักในช่วง พ.ศ. ๒๓๙๗ แต่ยังมิได้แพร่หลายลงมาในหมู่ประชาชนทั่วไป จนชาวจีนอพยพลงมาเปิดร้านขายเครื่องดื่มที่เราเรียกว่าโกปี๊นี้ในเมืองไทย

ดังนั้น เราจึงรู้จักการดื่มกาแฟ ชนิดคาราเมลแบบคนจีนนี้เป็นครั้งแรก สืบต่อกันมานาน จนมีกาแฟรูปแบบอื่นๆ ตามมาเปิดกิจการในภายหลัง รูปแบบเก่าจึงถูกเรียกว่า กาแฟโบราณ รูปแบบอื่นจึงเป็นกาแฟสมัยใหม่ที่คนไทยเพิ่งรู้จัก ทั้งๆ ที่กาแฟแบบโบร่ำโบราณจริงๆ เขาดื่มกาแฟสดนี้แหละมาก่อนเก่านับพันปีมาแล้ว เราเพิ่งกินโกปี๊ไม่ถึง ๒๐๐ ปีมานี้เอง

กาแฟโบราณสไตล์จีนที่เราดื่มกินกันอยู่นี้ ถูกนำมาจากชาวจีนอพยพและแพร่หลายอยู่เฉพาะในแถบอาเซียนนี่แหละมาก รวมถึงแหล่งดั้งเดิมชาวจีนตอนใต้ แถบหมู่เกาะต่างๆ ของจีนทั่วไป ทางยุโรป อเมริกาไม่กระดิกหูกาแฟชนิดนี้เลย

เป็นอันสรุปได้ว่า กาแฟโบราณ คือ กาแฟสมัยใหม่ที่เข้ามาในเมืองไทยเมื่อร้อยกว่าปีมานี้ เรียกว่า กาแฟโบราณ ส่วนกาแฟโบราณ (กาแฟสด) คือกาแฟที่เพิ่งรู้จักกันในหมู่คนไทยในยุคใหม่ เรียกว่า กาแฟสมัยใหม่ มีเครื่องชงแปลกตา กรรมวิธีในการชงการดื่มแปลกพิศดารมากมายหลายขั้นตอน มีเวลาค่อยว่ากันในคราวต่อไป



กาแฟสด

"กาแฟสด สดๆ จากไร่" เราคงเคยเห็นการโฆษณาริมถนน ก่อนจะมาถึงปั๊มน้ำมันต่างๆ ทั่วประเทศขณะนี้ เป็นลักษณะการขายกาแฟแบบแฟรนไชส์ คือ มีบริษัทแม่ขายลิขสิทธิ์ ขายชื่อมาให้ใช้ ออกรูปแบบร้านให้ สั่งซื้อเครื่องชงเครื่องบดให้ ส่งเม็ดกาแฟมาให้ พร้อมแนะนำวิธีการชง การขายให้เสร็จ สนนราคาจึงแพงเกินจริงไปนิด เพราะเสียค่าลิขสิทธิ์ค่อนข้างแพง ในช่วงการลงทุน

ความรู้ความเข้าใจในการเขียนคำโฆษณาออกมาเช่นนี้คงไม่ได้มีเจตนาโกหกอะไร คนอ่านจะนึกภาพว่า เขาคงไปเก็บเม็ดกาแฟสดๆ คั่วบดให้เราได้ดื่มกินกันเลย ว่างั้นเถอะ

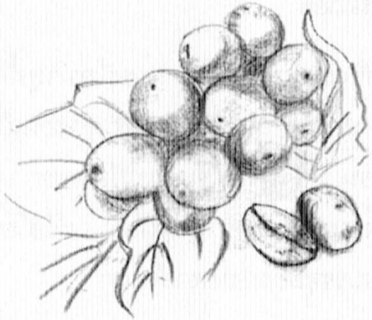
พูดถึงความเป็นจริงของกาแฟสด ต้องไล่มาดูตั้งแต่ การปลูกเก็บเม็ดกาแฟโน่นแหละ เขาจะเก็บเมล็ดกาแฟที่สุกงอมเป็นเม็ดสีแดงสด นำไปตากแห้งร่วมครึ่งเดือน จึงนำมาสีเอาเปลือกออก นำเมล็ดกาแฟที่ถูกสีเอาเปลือกออก แล้วมาเก็บบ่มอีกนานนับปี เพื่อไล่กลิ่นเหม็นเขียวออกไปก่อน ถึงจะนำมาคั่วบรรจุซองส่งมาขายให้เรา

แต่ถ้าเอาสดๆ มาจากไร่ คงจะได้กาแฟกลิ่นเหม็นเขียวรสพิกลอย่างแน่นอน เชื่อผมเถอะ !

เรื่องราวของกาแฟ ท่านทั้งหลายคงได้อ่านได้ทราบกันมาบ้างแล้วจากการโฆษณา ว่าต้นกำเนิดมาจากที่ใด วิธีการดื่มกิน ว่ากันว่ามันละเมียดละมัยเสียยิ่งกว่าการดื่มไวน์เสียอีก

เริ่มกันตั้งแต่การคัดพันธุ์ อราบิก้า หรือโรบัสต้า แหล่งปลูกอย่างไร ระดับความสูงของพื้นที่ปลูก เนื้อดินที่ปลูกล้วนมีผลต่อรสชาติของกาแฟเป็นอย่างมาก แม้แต่การเก็บ การตาก การบ่ม ต่างมีผลต่อคุณภาพเมล็ดกาแฟทั้งนั้น เทคนิคการคั่ว อุปกรณ์เครื่องมือ ล้วนส่งผลเช่นกัน นี่ยังไม่พูดถึงการชง กรรมวิธีการชง ระบบของเครื่องชง กาแฟห่อเดียวกันแบ่งมาชงกับเครื่องต่างกัน อาจจะได้รสที่แตกต่างกันราวฟ้ากับดินก็ได้

ต่อไปถ้าเห็นป้ายโฆษณาว่า กาแฟสดๆ จากไร่ ก็อย่าได้ตำหนิเขา ให้เข้าใจเอาว่า กาแฟบดสดๆ จากเครื่องแล้วชงให้ท่านดื่มเลย แต่ถ้าบดใส่กระป๋องเก็บไว้ แล้วตักมาชงให้ท่าน ก็ช่วยประท้วงกันหน่อย ไม่ได้กาแฟสดๆ จากไร่ ก็ขอให้บดสดๆ มาจากเครื่องก็ยังดี ว่ามั้ย!



โกปี๊โอว

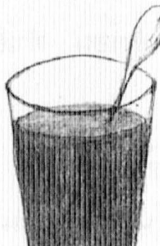
บรรดาเครื่องดื่มประเภทกาแฟที่เราๆ ดื่มกัน โกปี๊โอว นับว่าใกล้เคียงกับกาแฟที่ทางสากลโลกเขานิยมกัน คือการเอาเมล็ดกาแฟคั่วจนดำและนำมาบด ชงดื่มโดยใส่น้ำตาลเพียงเล็กน้อย

"โกปี๊โอว" คือกาแฟดำ คำว่า "โอว" ในภาษาไหหลำ แปลว่า ดำ โกปี๊ คือ กาแฟ อ่านเร็วๆ ก็จะอ่านหรือเรียกเป็น "โกปีโอ" ถ้าเราเติมน้ำแข็งลงไป ก็จะเป็น "โอเลี้ยง" เพราะคำว่าเลี้ยง หมายถึง เย็น เรียกกันเต็มๆ ว่า "โกปีโอเลี้ยง" เรียกย่อๆ ก็ตัด โกปี๊ ออกไป เหลือแต่ "โอเลี้ยง" แปลว่า "ดำเย็น" ที่มีบางคนจะสั่ง ดำร้อน ดำเย็น คือ กาแฟดำร้อน กาแฟดำเย็น นั่นเอง

ส่วนทางอาหรับ อัฟริกา เจ้าของตำหรับ หรือฝรั่งมังค่าทั้งหลายก็นิยมดื่มกันมากกว่าการดื่มแบบใส่นม ลูกเล่นการชงกาแฟมีมากมายเรียกกันหลากหลาย เช่น เอสเปรสโซ่ คาปูชิโน ลาเต้ มีการเติมใส่เครื่องชูรสต่างๆ ลงไปมากมาย หลากหลายวิธี แล้วแต่พื้นเพ แล้วแต่ความนิยมชมชอบ เช่น อิตาเลียน จะใส่น้ำตาล อเมริกันใส่นมสด เยอรมันใส่ช็อคโกแล็ต เอธิโอเปียเหยาะเกลือไปหน่อย แถบอาหรับใส่เครื่องเทศ บางประเทศใส่วิปครีม ไทยเราใส่นมข้นหวาน อย่างนี้เป็นต้น

ส่วนการเรียกชื่อก็มีการตั้งกันแปลกๆ ชื่อกาแฟมอคค่า ดูจะตั้งมาจากชื่อเมืองแรกที่กำเนิดกาแฟ คาปูชิโน ชื่อต้นกำเนิดมาจากพระในนิกายคาปูชิน นำกาแฟมาชงกับนมร้อน สีสรรเหมือนกับจีวรพระในนิกายนี้จึงชื่อคาปูชิโน

กาแฟหรือโกปี๊ ที่คนจีนนำมาแพร่หลายในหมู่ชาวบ้านของเรามักเรียกกันตรงๆ ไม่ค่อยมีศัพท์แสลงอะไรมากมาย แต่เมื่อมาอยู่กับคนไทย นิสัยสนุกของเราก็มีการประดิษฐ์คำลงไปด้วย เช่น "โอเลี้ยงยกล้อ" ก็คือการนำเอาโอเลี้ยงใส่นมสดลงไป เรียกเป็น "โอเลี้ยงยกล้อ" นี่ถ้าแปลเป็นภาษาต่างชาติ ฝรั่งคงเรียนหัวน่าดู คอฟฟี่ออนเดอะร็อคก็คือโอเลี้ยงบ้านเรา ตั้งชื่อให้เป็นฝรั่งๆ หน่อย



ชาเฉย

วัฒนธรรมการดื่มโกปี๊ของคนไทย จะต้องมีกาน้ำชาวางแถมให้ด้วยเสมอ เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้

สมัยเมื่อผมเปิดร้านขายกาแฟสด ก็มีปัญหากับลูกค้าคอโกปี๊แบบเก่าอยู่เสมอ ส่วนคอกาแฟสมัยใหม่ที่ไม่เคยกินโกปี๊มาก่อนจะไม่มีปัญหากับการเสิร์ฟน้ำเย็น หรือไม่เสิร์ฟน้ำเลย

อันการดื่มกาแฟสด ของคอกาแฟขนานแท้ทั่วโลกเขาจะนิยมดื่มกาแฟเพียวๆ อาจมีการเหยาะน้ำตาลบ้างในบางราย หรือกินแบบชนิดมีลูกเล่นใส่นมสด ใส่ฟองนม ใส่ครีมอะไรต่างๆ มากมาย สุดท้ายเขาจะไม่ต้องตบท้ายด้วยอะไรเลย จะมีบ้างก็เพียงน้ำเย็นล้างปากนิดหน่อยด้วยเกรงรสและกลิ่นของกาแฟจะเหือดหายไป ในคอยังกรุ่นกลิ่นกาแฟอยู่นานนับชั่วโมงทีเดียว ถือว่า นี่คือ**คอกาแฟ**ขนานแท้ว่างั้นเถอะ

"แล้วคอโกปี๊ ทำไมต้องตบท้ายด้วยชาเฉยล่ะ"?

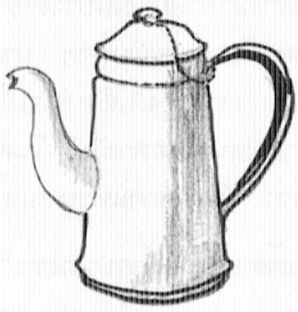
ท่านคงทราบถึงกรรมวิธีในการคั่วโกปี๊มาแล้วว่าจะต้องใส่น้ำตาลคาราเมลจนเป็นสีดำเข้มและขม เมื่อประกอบเข้ากับนมข้นหวานเข้าไปอีกจึงมีรสหวานขมติดคออยู่ ถ้าได้ดื่มชาเฉยล้างปากล้างคอหน่อยหนึ่งก็จะรู้สึกสะอาดในปากในคอดี เพราะคุณสมบัติของชาเฉย ซึ่งก็คือชาจีนก็สามารถล้างดับกลิ่นได้ดีอยู่แล้ว

ดังนั้น คอกาแฟสด จึงไม่นิยมดื่มชาเฉยมาดับกลิ่นหอมของกาแฟซึ่งกรุ่นอยู่ในลำคอออกไป ส่วนคอโกปี๊ก็ต้องล้างด้วยชาเฉยจึงเหมาะ

เมื่อไปเมืองนอกเมืองนา กินกาแฟของเขาแล้วอย่าได้ดิ้นรนหาชาเฉยมาล้างคออีกล่ะ จะถูกเยาะเย้ย ดูถูกดูแคลน เป็นกะเหรี่ยงไทยแลนด์แดนไต้เอาง่ายๆ

พูดถึงชาเฉยสมัยก่อนกับปัจจุบันก็ต่างกันมาก สมัยก่อนจะมีการคัดเลือกชาใบที่ค่อนข้างดีมาใส่ ที่บอกว่าค่อนข้างดี เพราะของดีๆ มันแพงนัก กิโลเป็นพัน เป็นหมื่นทีเดียว เอามาแจกฟรีได้ไง

เดี๋ยวนี้ยิ่งแย่เข้าไปใหญ่ เรามักจะได้กินน้ำร้อนใส่ชาซองถุงนั่นแหละเป็นส่วนมาก มีคนพิถีพิถันในส่วนนี้น้อย หากได้ชาของแถมเป็นชาอู่หลง เสี่ยวแยกาน หรือ ทิกวนอิน อย่างใดอย่างหนึ่ง คงจะชุ่มคอไปอีกนาน



อิ่วจาก้วย

ขึ้นต้นหัวเรื่องว่า "อิ่วจาก้วย" ทุกคนคงร้องอ๋อ มันคือ "ปาท่องโก๋" ไง

อ้าว! แล้วทำไมเรียกต่างกัน

ก็คนจีนคนใต้เรียก อิ่วจาก้วย ส่วนคนกรุงเทพฯ เรียก ปาท่องโก๋

เอ่อ! น่าจะใช่ แต่ไม่ใช่ จะเล่าให้ฟัง

คนจีนเจ้าของตำรับขนม อิ่วจาก้วย นี้เขาเรียกกันมาตั้งแต่เมืองจีนโน่นแหละ และเมืองอื่นๆ ในโลกนี้ที่คนจีนทำอิ่วจาก้วยขาย ก็เรียก อิ่วจาก้วย กันทั่วโลกเหมือนกัน ยกเว้นเมืองไทย เรียก ปาท่องโก๋ และภาคใต้เรียกย่อๆ ตามสไตล์คนใต้ว่า "จาโก้ย"

ขนมชนิดนี้เขามีประวัติ มีเรื่องเล่ามากมายหลายเรื่อง แต่ความจะมาตรงกันคือ ทำขนม สมมุติเป็นรูปคนสองคนติดกัน แล้วนำไปทอดในน้ำมัน เพื่อคนจีนจะได้กินให้หายแค้น ตามเรื่องในนิยายที่เล่าประวัติของขนมชนิดนี้อย่างยืดยาว

แล้วทำไมคนไทยภาคกลางจึงไพล่ไปเรียก อิ่วจาก้วย เป็น ปาท่องโก๋ไปได้

มีเรื่องเล่าว่า สมัยที่คนจีนเข้ามาขายขนมชนิดนี้ในกรุงเทพฯ ก็ได้ใช้วิธีหาบขนมออกเร่ขาย โดยมีอิ่วจาก้วย และขนมป๊ะท่องโก๋ ขายคู่กัน ขนมป๊ะถ่องโก๋ เป็นขนมนึ่ง ลูกคล้ายซาลาเปา แต่ไม่มีไส้ เนื้อไม่หวานเหมือนหมั่นโถ ขณะออกตระเวนขายก็จะร้องตะโกนเรียก "อิ่วจาก้วย ป๊ะถ่องโก๋ๆ ๆ" จนติดหูติดปากคนกรุงเทพที่ได้ยินโดยทั่วไป แต่เพราะเหตุ

ขนมปี๊ะถ่องโก๋ไม่ถูกปากคน เป็นขนมนึ่งจึงมีฝาปิด ผู้คนไม่ค่อยได้เห็น การขายจึงลดจำนวนลงเรื่อยๆ จนเหลือเพียง อิ่วจาก้วย แต่เพียงอย่างเดียว แต่การตะโกนร้องเรียกลูกค้ายังคงเป็นเหมือนเดิม ปี๊ะถ่องโก๋ จึงติดปากคน เข้าใจไขว้เขวไป เรียก อิ่วจาก้วย ปี๊ะถ่องโก๋ จนเป็นปาท่องโก๋ ตามสำเนียงชาวภาคกลาง

ส่วนคนทางภาคใต้ ไม่ค่อยมีการขายขนมปี๊ะถ่องโก๋ แม้จะมีขาย ก็มิได้มีการขายคู่กับขนมอิ่วจาก้วย แยกกันขายคนละคนกัน ปัจจุบันขนมปี๊ะถ่องโก๋ ยังมีขายอยู่บ้างที่จังหวัดตรัง

คนทางใต้จึงเรียก อิ่วจาก้วย ไม่ผิดเพี้ยน แต่เราก็ยังนิยมตัดให้มันสั้นลง เหลือเพียง จาก้วย และแผลงเป็นสำเนียงใต้ว่า “จาโก๊ย” ในที่สุด

ส่วนบ้านเราที่เรียก “ปาท่องโก๋” กันมากขึ้น มักจะเป็นคนรุ่นใหม่ ที่เคยไปอยู่กรุงเทพฯ หรือได้ยินจากสื่อต่างๆ เรียกผิดอย่างนี้ก็เรียกตาม ลองเรียกให้มันถูกต้องตรงตามเจ้าของภาษา เจ้าของขนมเขาเรียกน่าจะดีกว่า

มวยไทย ญี่ปุ่นเขาไปเรียก คิ๊กบ็อกซิ่ง เรายังไม่ยอมเลย อยากให้เรียกมวยไทย อิ่วจาก้วย ก็ลองเรียกให้มันถูกต้อง จะลดเหลือ “จาก้วย” ก็ไม่ว่ากัน ดีกว่าเรียกเป็นขนมอื่นไปเสียอีก จริงไหมครับ



กระป๋องนม

ช่วงปี ๒๕๐๐ ถุงพลาสติกยังไม่มีใช้ ผู้คนไปจ่ายตลาดต้องหิ้วตะกร้า เห็นคนหิ้วตะกร้าเดินผ่าน พอจะเดาได้ว่ามาหรือไปตลาด กับข้าวปูปลาของกินจุกจิก ก็ต้องมาซื้อกันที่ตลาด การจ่ายตลาดถือเป็นภาระกิจที่ผู้หญิงแม่บ้านต้องมากันทุกวัน การเก็บถนอมอาหารทำได้ยากมาก ตู้เย็นยังไม่มีใช้ ขนมอาหารทุกอย่างห่อด้วยใบตอง ใบไม้ต่าง ๆ เช่น ใบบัว ใบเตย ใบพ้อ ตามแต่สะดวกห่อขนาดเล็กก็ใช้ไม้กลัด ขนาดใหญ่ก็ใช้เชือกกล้วยผูก หากซื้อแต่น้อยก็เดินหิ้วไปได้ ถ้ามากหน่อยทั้งหอบทั้งหิ้ว ผู้คนก็จะนินทาเอาไม่มีเงินซื้อตะกร้าหรืออย่างไร ปัจจุบันใครหิ้วตะกร้าถือว่าเชย

ของกินของใช้ที่เป็นน้ำต้องนำภาชนะมาใส่ น้ำมันหมู น้ำมันมะพร้าว น้ำมันก๊าซ จึงต้องหิ้วขวดมาซื้อ เจ้าของร้านไม่มีขวดให้ทุกคนได้ สมัยนั้นขวดก็ไม่มีเกร่อเหมือนอย่างปัจจุบัน โกปี๊ น้ำชา โอเลี้ยงละไล่อะไร เป็นของร้อนเช่น โกปี๊ ชาร้อน หากเอาขวดมาซื้อจะได้ปริมาณมากกว่าปกติหน่อย เพราะเจ้าของร้านไม่ต้องคอยเสิร์ฟคอยบริการไม่ต้องล้างแก้วเก็บแก้ว มีกระบวนการใช้แรงงานมาก จึงเพิ่มปริมาณให้ลูกค้า ค้าขายไม่เอาเปรียบลูกค้าจึงมีขาประจำเยอะ ส่วนบางรายถ้าไม่มีขวดมาก็ต้องใส่กระป๋องนมให้ ทางร้านโกปี๊ชาร้อนใส่กระป๋องนมข้นหวาน ถ้าเป็นชาเย็น กาแฟร้อน โอเลี้ยง ก็ใส่กระป๋องนมสด ซึ่งจะมีปริมาณมากกว่า เพราะเป็นกระป๋องทรงสูง เมื่อก่อนคนซื้อกลับบ้านมีมากเหมือนกัน กระป๋องมีไม่พอใช้ จึงเกิดเป็นธุรกิจซื้อขายเล็ก ๆ ขึ้น บางคนจะเก็บกระป๋องนมที่มาซื้อโกปี๊ไปกินทุกวัน ทำความสะอาด คว่ำเอาไว้อย่างดีครบ ๒๐ ใบนำมาขายหรือแลกซื้อโกปี๊ได้ ๑ กระป๋อง มูลค่ากระป๋องใบละ ๕ สตางค์ ๒๐ ใบก็ ๑ บาท มูลค่าเท่ากับโกปี๊ ๑ กระป๋อง ผมเองนั้นตกตอนบ่าย ก็จะออกเดินตระเวณหาซื้อกระป๋องนม มีอาวุธคู่มือคือเข่ง ๑ ใบ ถ้าขี้เกียจก็กระเดียดกระเตงเข้าที่สะเอว ขยันหน่อยใช้ผ้าขาวม้ามัดคล้อง

ไว้ข้างหลังเหมือนวัยรุ่นสะพายเป้หลังอย่างนั้นแหละ แต่ของเราสะพายเข่งก็ดูเท่ดีเหมือนกัน ตระเวณไปทั่วกินเขตแดนประมาณ ๑ ตารางกิโลเมตรเป็นเขตทำมาหากิน ไม่มีใครกล้าล้ำเขตแดน คนขายกระป๋องก็จะไม่ยอมขายให้ใครอื่นเพราะผมจะต้องไปซื้อเป็นประจำ การซื้อก็ต้องพิถีพิถัน เลือกลูกที่สะอาดไม่เป็นสนิมเป็นสนิมหน่อยก็ถูกคัดทิ้ง คนขายก็จะพยายามคะยั้นคะยอให้ซื้อไอ้เราจะซื้อมาก็ต้องตกหนักอยู่สองเรื่อง คือโดนแม่ด่า หาว่าซื้อของไม่มีคุณภาพ สองต้องรับผิดชอบขัดเอาสนิมออก ดังนั้นเวลาจะซื้อก็ต้องมีแข็งบ้างอ่อนบ้าง เพราะขาประจำจะเก็บล้างให้เราอย่างดี เดินมาซื้อไม่ต้องเสียเที่ยวไม่ก็ต้องเดินตระเวณไปซื้อไกล ๆ อีก พึ่งพาอาศัยกัน ไม่หนักหนาก็ซื้อเอาไว้ลงแรงขัดกันหน่อย หนักนักก็ต้องทิ้งไป

อุปกรณ์สำคัญอีกอย่างของโกปี๊กระป๋อง คือต้องมีเชือกกล้วยร้อยหิ้วเชือกกล้วยไม่มีคนทำขาย เพราะใคร ๆ ก็ทำได้ หากไปถามซื้อจะถูกคนนินทาเอา ว่าเป็นคนขี้เกียจ “เชือกกล้วยก็ทำไม่ได้ จะไปทำมาหากินอะไร” หน้าที่อีกอย่างของผมสมัยเด็ก คือต้องสืบเสาะดูบ้านไหนกล้วยสุก ล้มต้นกล้วยเมื่อไหร่ ผมก็จะไปถึง หรืออาสาล้มต้นกล้วยให้ด้วย ขอต้นกล้วยมาเป็นการแลกเปลี่ยน ปอกเอากาบกล้วยออก แล้วผ่าเป็นเส้นขนาดครึ่งนิ้ว วางเรียงหรือแขวนตากไว้ ประมาณ ๔ - ๕ แดด ก็แห้งนำมาใช้งานได้ เชือกต้องตากให้แห้งสนิท แขวนเก็บไว้ในที่แห้ง ป้องกันเป็นเชื้อรา นำมาผูกเพื่อร้อยกระป๋องนม หิ้วแล้วเท่พอ ๆ กับคนหิ้วถุงเคเอฟซี เหมือนอย่างปัจจุบัน



ธรรมเนียมร้านโกปี๊

ผมเป็นคนที่เกิดในร้านโกปี๊ จึงได้เห็นเรื่องราว ชีวิต และวัฒนธรรมของร้านโกปี๊มาแต่เกิด ชีวิตตั้งแต่เด็ก จนหนุ่มต้องคลุกคลีกับผู้คนทุกเพศทุกวัย ทุกอาชีพ ข้าราชการ นักการเมือง พ่อค้าแม่ขาย ครูบาอาจารย์ กรรมกรสามล้อ แมงดา กะหรี่ วิถีชีวิตของผู้คนเหล่านี้ ต่างมาแสดงกันในร้านโกปี๊อย่างน้อยก็สักช่วงเวลาหนึ่งในทุกวัน

ผู้คนสมัยก่อน (๒๕๐๐) ที่มานั่งร้านโกปี๊ มักจะนั่งเป็นขาประจำ เวลาและโต๊ะเก้าอี้ที่นั่ง ก็ที่เดียวกัน สมัยผมเป็นเด็กเคยคาดคะเนเรื่องเวลาเอาว่า ถ้าคุณลุงสดมาถึงร้านหมายถึงเวลา ๕.๐๐ น. ถ้าคุณครูขาวมาถึง ก็หมายถึงเวลา ๕.๓๐ น. แม่นยำนัก ส่วนเก้าอี้ โต๊ะที่นั่งก็แน่นอน เป็นที่รู้กันว่าของใครของท่าน จะมาทำผิดกติกากันไม่ได้ ถึงโกรธกันทีเดียว คนจรต่างถิ่นแทบไม่มี การมานั่งทับที่ขาประจำจึงไม่ค่อยเกิดขึ้น

ธรรมเนียมอีกอย่าง การพูดคุยก็จะใช้เสียงเต็มที่ พูดคุยข้ามโต๊ะกัน มีโต้แย้งกันบ่อยครั้ง โดยเฉพาะเรื่องการเมืองถือเป็นเรื่องปกติ เปรียบเทียบกับวัฒนธรรมการดื่มกินปัจจุบัน ต่างคนก็ต่างพูดคุยกันเฉพาะในโต๊ะของตัว ถ้ามากันมากหน่อย ก็ล้อมวงในโต๊ะเดียว หากมาเพิ่มในภายหลังก็จะมารวมกันจนเป็นธรรมเนียมการต่อโต๊ะ ได้พูดคุยเรื่องเดียวกัน กลุ่มเดียวกัน ต่างจากยุคก่อน จะมากันเป็นกลุ่มก้อนใหญ่ๆ นั้นแทบจะไม่มีให้เห็น เพราะถ้าเพื่อนฝูงมากันมากมายก็ต้องหุงหาเลี้ยงกันในบ้าน การออกมานั่งร้านโกปี๊จะมีกันเฉพาะการดื่ม ของกินมื้อเบาๆ เท่านั้น

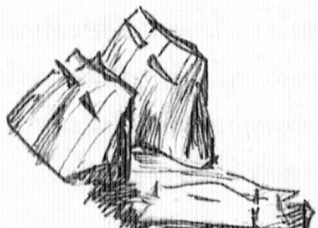
ร้านอาหารก็มีน้อยร้าน จะทำขายได้เฉพาะคนจรมาจากต่างถิ่น คนในถิ่นก็ต้องกินในบ้านกันอยู่แล้ว การกินข้างนอกบ้านดูจะเป็นเรื่องแปลก ฟุ่มเฟือย ถึงขั้นมีคนติฉินนินทาว่าน่าจะมีปัญหาในครอบครัว หรือแม่บ้านแม่เรือนฝีมือออกจะย่ำแย่จนต้องออกมาหากินนอกบ้าน

นักท่องเที่ยวสมัยก่อน แทบจะไม่มี จะมีก็แต่มาธุระปะปัง ตัวแทนการค้าจากต่างเมือง ถึงจะมาพักแรม แล้วอาศัยอาหารการกินจากร้านอาหารเหล่านี้ ร้านอาหารสมัยก่อนนี้จึงมีน้อยมาก ต่างจากปัจจุบัน วิถีชีวิตคนเปลี่ยนไป ผู้คนก็อพยพแห่แหนกันเข้ามาทำมาหากินในเมืองใหญ่ พึ่งพาอาหารการกินจากร้านอาหาร ร้านอาหารจึงมีอยู่แทบทุกย่างก้าว

ทางเดินร้านอาหารเองก็มีการนำอาหารจากถิ่นอื่นมาปรุงมาแต่งเพื่อสนองตอบกับลูกค้าถิ่นนั้นๆ มากขึ้น คนในท้องถิ่นเองก็ได้เปลี่ยนรสเปลี่ยนชาติ อาหารที่จำเจไปด้วย การค้าการขายอาหารจึงมีการแข่งขันหาของแปลกๆ ใหม่ๆ มาขายกันมากมาย

ร้านโกปี๊เองยุคก่อนๆ จะมีเฉพาะอิ่วจาก้วย เป็นขนมกินคู่กับโกปี๊น้ำชา จะมีข้าวเหนียวหน้าต่างๆ เหนียวปิ้ง ขนมครก ข้าวมันแกง มาขาย ก็จะเป็นคนนอกมาอาศัยทำขายหน้าร้านบ้าง หรือจะมีฝีมือหน่อยแต่น้อยรายจะทำขนมปัง ขนมเค้ก มาขายคู่กัน ก็ต้องเป็นฝีมือของเจ้าของร้านนั้นๆ เท่านั้น

ปัจจุบันข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู บะกุดเต๋ ก็เข้ามาอยู่ในร้านโกปี๊กันแทบทุกร้าน หากไม่มีลูกค้าจะถือว่าบกพร่องเอามากๆ เลยทีเดียว



วัฒนธรรมการพูดคุย

บทก่อนผมพูดถึงการพูดคุยกันในร้านโกปี๊ ของลูกค้ายุคก่อนกับปัจจุบัน จากการสังเกตด้วยตัวเอง ผมจะอยู่กับวัฒนธรรมการพูดคุยของลูกค้ายุคก่อนมาหลายสิบปี แล้วอยู่ๆ ก็ห่างหายไปร่วม ๒๐ ปี กลับมาเปิดมาร้านโกปี๊แบบยุคก่อนๆ อีกครั้ง ทำได้เฉพาะรูปแบบ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ การตกแต่งร้าน อุปกรณ์บางอย่างเท่านั้น เรื่องราวบางเรื่องนำมาแสดง ล้วนได้บรรยากาศและใกล้เคียงของจริงมาก แต่เรื่องวัฒนธรรมการพูดคุยหลุดหายออกไปห่างจากของเก่าจนแทบไม่เหลือบรรยากาศเก่าๆ เอาไว้เลย

อย่างที่บอก การพูดคุยข้ามโต๊ะหายไป พูดกันเฉพาะโต๊ะในกลุ่มของตัวลักษณะสังคมเปลี่ยนไป สมัยก่อนการนัดเพื่อนฝูงมาดื่มกินกันทำได้ยาก การสื่อสารโดยทางโทรศัพท์นัดกันไม่มี จึงมีเฉพาะนัดประจำหรือขาประจำมาพบปะกันทุกวัน หากวันใดใครขาดหายไปถึงกับต้องไปเยี่ยมเยือนกันทีเดียวว่ามีเจ็บไข้ได้ป่วยกันประการใดถึงไม่มา ทราบข่าวได้จาก คนในบ้านมาซื้อโกปี๊ น้ำชา ใส่กระป๋องไปฝาก แม้จะต้องเจ็บไข้ได้ป่วยจะเว้นไม่ได้เป็นอันขาด เจ้าของร้านจะได้รับรู้ สื่อต่อให้คนอื่นได้ทราบกันต่อๆ ไป

ปัจจุบันการนัดหมายทางโทรศัพท์สะดวกมาก การพบปะกันสังสรรค์กันในหมู่เพื่อนพ้องเฉพาะโต๊ะจึงเกิดขึ้น บางรายสั่งโกปี๊มากินก็รีบโทรสั่งเพื่อนให้ออกมาพบกัน โกปี๊ยังไม่หมดถ้วย เพื่อนฝูงก็ยังมาได้ทันใจรถรามันรวดเร็ว

เจ้าของร้านโกปี๊เอง ก็จะพูดคุยกับลูกค้าแทบทุกคนได้ เหตุเพราะเจ้าของร้านจะเป็นคนยืนอยู่ในร้านโกปี๊ตลอดจะรู้เรื่องใครจะไป ใครจะมาพูดคุยบอกกล่าวได้ เจ้าของร้านได้ยินการพูดจาของลูกค้าแทบทุกเรื่อง บ้านไหนมีใครเจ็บไข้ได้ป่วย ข้าราชการย้ายเข้าย้ายออก ลูกใครสอบได้ สอบตก ใครแต่งใครหย่ากับใครรู้หมด เหมือนเอนไซโครมีเดียย่อยๆ เหมือนอินเตอร์เน็ทปัจจุบัน เปิดเข้าไปค้นหาได้ทุกเรื่อง สั่งได้บอกได้ ว่างั้นเถอะ!

ผมเองก็เคยถูกถามว่าทำไมถึงรู้ไปเสียแทบทุกเรื่อง (รู้จริงหรือไม่จริงยังไม่แน่) ก็เพิ่งนึกได้ว่าที่มันรู้ทุกเรื่อง ก็มันมีคนมาพูดมาเล่าให้ฟังทุกวันในทุกเรื่อง ลูกค้าบางคนเข้ามาในร้านเพียงคนเดียว ลูกค้าในร้านคนอื่นก็ไม่มี เรื่องตัวรู้มาวันนี้ยังไม่ได้เล่าใครบอกใครเลย อกจะแตกตาย ก็ชวนเจ้าของร้านพูดคุยเล่าเรื่องให้ฟังด้วย อย่างนี้ก็มี

สังคมเปลี่ยนแปลงไปมาก ดีบ้าง ไม่ดีบ้าง ส่วนที่ดีขาดหายไปก็เสียดาย ส่วนใหม่ๆ ที่ดีๆ มีมาใหม่ก็น่ายินดี ความสะดวกสบายเนื่องด้วยเทคโนโลยีเข้ามา สังคมและวิถีชีวิตก็เปลี่ยน วัฒนธรรมแบบเก่าๆ ที่ทนอยู่ไม่ได้ก็ขาดหายไป มีวัฒนธรรมใหม่ๆ เข้ามาทดแทน เพื่อให้สอดคล้องกับยุคสมัยและสังคมที่ผู้คนอาศัยอยู่

เจ้าของร้านโกปี๊ก็จะถูกโดดเดี่ยวมากขึ้น ห่างไกลสังคมมากขึ้น ทั้งที่ผู้คนก็เดินขวักไขว่เข้าออกอยู่มากมาย ทำหน้าที่เป็นคนชงโกปี๊อยู่อย่างเดียว ตามอย่างการแบ่งแยกของโลกทุนนิยม ทำอะไรก็แยกส่วนไม่เป็นองค์รวม

วันก่อน ช่วงบ่ายๆ ไม่มีคนในร้าน มีลูกค้าเข้ามาเพียงคนเดียว นั่งโต๊ะใกล้โต๊ะชงโกปี๊ ผมคิดว่าน่าจะเอาใจลูกค้า เป็นเพื่อนชวนพูด ชวนคุยด้วย หลังจากสั่งเครื่องดื่มเรียบร้อย ท่านก็ควักโทรศัพท์มือถือออกมาเริ่มการพูดคุยอย่างเอาจริงเอาจัง เสียงดัง สนุกสนานยิ้มแย้ม หัวเราะของท่านคนเดียว ร่วม ๑๕ นาที เรียกเก็บตัง และยังพูดคุยต่อ ลุกขึ้นจากร้านไป มันมีอะไรที่ขาดหายไปมากมายในวัฒนธรรมการพูดคุย รู้สึกมันเหงาๆ ผมว่า หรือคุณว่าไง?



อุปกรณ์การชงโกปี๊

หม้อชงโกปี๊ หรือหม้อต้มน้ำเพื่อชงโกปี๊ เป็นเครื่องชงกาแฟของร้านกาแฟสมัยก่อน มีรูปแบบที่แปลกสวยงาม สมัยก่อนนั้นยังไม่มีอลูมิเนียมหรือสแตนเลสในบ้านเรา วัสดุที่ใช้ทำหม้อต้มน้ำคงไม่มีอะไรดีไปกว่าทองเหลืองเพราะขึ้นรูปง่าย

ยุคเดียวกันนั้นอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวจึงเป็นทองเหลืองเสียส่วนมาก หม้อ กะทะ ถาด ถัง แม้ปิ่นโตก็ยังเคยพบคงจะเป็นวัสดุหาง่าย ราคายุคนั้นแม้จะแพง แต่ความคงทนคงดีกว่า สังกะสี อุปกรณ์เครื่องใช้บางอย่างใช้สังกะสีอย่างหนาแล้วเคลือบผิว เช่น ช้อนเคลือบ หรือช้อนเขียว หม้อเคลือบ กะละมังเคลือบ ถาดเคลือบ กระป๋องเคลือบ ปิ่นโต หม้อ กะละมัง กระป๋องตักน้ำที่เคลือบสีเหลือง ทำจากประเทศสวีเดน นี่ถือเป็นสุดยอดแห่งความคงทนทีเดียว สีกะเทาะออกไป เหล็กข้างในก็ไม่เป็นสนิมให้รำคาญ

สิ่งของเครื่องใช้ในร้านโกปี๊ยุคก่อน ถือว่าต้องใช้ของดี ทนมือทนตีนหน่อย การตกแต่งร้านก็หรูหรา โต๊ะหินอ่อนจากอิตาลี เก้าอี้จากประเทศเช็คโกสโลวาเกีย ที่เปิดกระป๋องนมจากเยอรมัน สมัยที่ยังเป็นเยอรมันเดียว การนั่งร้านโกปี๊ก็เท่ากับเป็นการยกระดับของผู้มานั่งในร้านได้ระดับหนึ่งเหมือนกัน

ยุคที่ไฟฟ้ายังไม่มี ตะเกียงเจ้าพายุซึ่งถือว่าคนมีอันจะกินจึงจะมีได้ ร้านค้าร้านขายใหญ่ๆ ต้องมีไว้ใช้ นายหนังตะลุงมโนราห์ถือเป็นการแสดงการละเล่นระดับแนวหน้า เหมือนคอนเสิร์ตในปัจจุบัน ก็ต้องมีเอาไว้ใช้

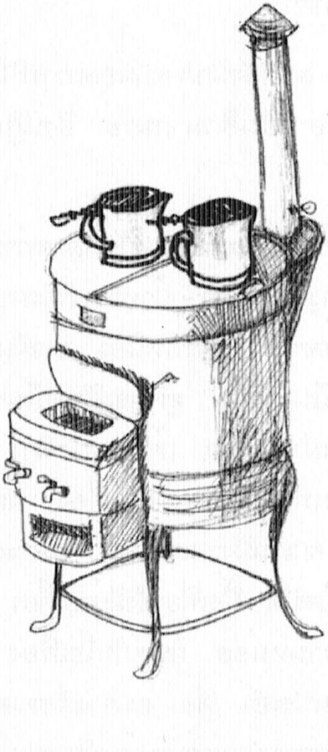
กลับมาที่หม้อชงทองเหลืองกันใหม่ สมัยก่อนจะมีส่งมาจากกรุงเทพเสียส่วนมาก เป็นฝีมือช่างจีน เรียกว่าระดับยี่ห้อดังๆ ต้องสั่งซื้อของกรุงเทพ ส่งมาโดยทางเรือ ที่นครเองก็มีช่างชาวจีนทำขายด้วยเหมือนกัน อาจจะด้อยกว่าเล็กน้อย แต่ทำได้ตามสั่ง จะมีลูกเล่นอะไรก็สั่งเพิ่มเติมกันได้ การซ่อมบำรุงก็สะดวก

ลักษณะหม้อชงโกปี๊ทองเหลืองยุคก่อน ต่างจากของปัจจุบันมาก ปัจจุบันคงใช้ต้มโดยตรง อาจแบ่งเป็น ๒ ช่อง เพื่อผลัดเปลี่ยนเติมน้ำได้เท่านั้น

รูปแบบของสมัยก่อนใช้เตาถ่าน ซึ่งติดอยู่ด้านหน้าตัวหม้อน้ำ มีน้ำไหลมาเชื่อมหล่อเลี้ยงโดยรอบเตา แล้วนำน้ำเดือดส่งขึ้นไปด้านบน มีก๊อกน้ำอีก ๒ ชุด เพื่อเปิดน้ำใช้หรือเปิดทิ้งได้ โดยไม่ต้องตักเหนือเตาใช้เป็นที่สำหรับปิ้งขนมปังได้อีก

ระบบของเตาถ่านทำได้ดีมาก ถ้าปิดฝาด้านบนความร้อนจะวิ่งเข้าไปใต้หม้อน้ำ ผ่านออกไปทางปล่องควันมีวาวเปิดปิดระบายควัน มีส่วนเก็บขี้เถ้าและเปิดเทได้โดยไม่ต้องตัก ขี้เถ้าก็เก็บเอาไว้เพื่อใช้ขัดถูถ้วยชามภาชนะต่างๆ น้ำขี้เถ้ายังเอามาแช่แก้วโกปี๊ แก้วโอเลี้ยงได้อีก เงาวาวยิ่งกว่าผงซักฟอกปัจจุบันเสียอีก

เดี๋ยวนี้หม้อต้มน้ำต้องใช้แก๊ส เพราะสะดวกกว่า ภูมิปัญญาคนยุคก่อนจึงไร้ค่าลงไป ภูมิปัญญาคนรุ่นใหม่ก็ต้องสิ้นเปลืองกันหน่อย ไม่งั้นธุรกิจอย่างอื่นเขาจะลำบาก



ผู้ร่วมค้า

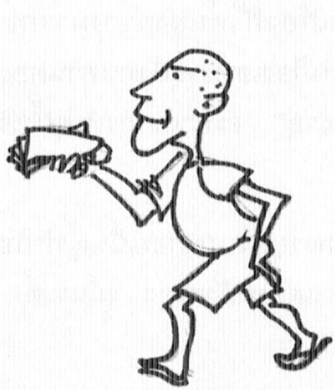
ก่อนเปิดร้านโกปี๊ มีเพื่อนแนะนำว่าต้องไปหาคนทำโรตีอร่อยๆ มาขายหน้าร้าน หาข้าวมันแขก ข้าวมันไก่ อิ่วจาก๊วย มาทอดขายด้วย ไม่งั้นจะไม่มีคนเข้าร้าน ถ้าให้ดีขึ้นไปอีก ต้องมีทีวีระดับจอยักษ์มาถ่ายฟุตบอลหรือหนังมันๆ ไว้เอาใจลูกค้า

จนแล้วจนรอด ผมก็ยังนึกภาพไม่ออกว่าทำไมต้องมีโรตี วิถีชีวิตของคนนครก็มีการกินอย่างอื่นอีกมากมาย จึงปฏิเสธข้อเสนอแนะของเพื่อนฝูงไป

สมัยผมเด็กๆ ร้านโกปี๊ผมอยู่ติดกับตลาดท่าม้า มีผู้ร่วมค้ามาอยู่ร่วมกันหลายราย เช้าตรู่ตั้งแต่ตีสี่ ป้าหงวนก็จะมาก่อไฟด้วยไม้ฟืนเพื่อแกงขนมครก สายอีกนิดจะมีแม่ค้าข้าวเหนียว ข้าวมันแขกมาวางขายอีกราย ผมก็เริ่มบรรเลงอิ่วจาก๊วยในช่วงนั้น ผู้คนจะคึกคักในช่วงเช้าก่อนไปทำงาน ก่อนไปโรงเรียน พอเริ่มสายหน่อย เจ๊กฉิว (โกฉิว) ก็จะเข็นรถก๋วยเตี๋ยวมาเทียบหน้าร้าน เพื่อเตรียมการขายมื้อเที่ยง สมัยนั้นอาหารตามสั่ง ข้าวแกงแทบจะไม่มีขาย ยกเว้นมีงานเทศกาล เพราะคนในถิ่นก็ต้องกินข้าวที่บ้านกันอยู่แล้ว จะขายใครได้ มื้อเที่ยงจึงมีก๋วยเตี๋ยว ซึ่งไม่ถือเป็นมื้อหนัก พออยู่ท้องพออยู่พุงได้นานหน่อย กินคู่กับโอเลี้ยง ชาเย็นไปตามเรื่อง ผู้ร่วมค้าที่แวะเวียนมาเป็นประจำ คือ คนขายล็อตเตอรี่ แกจะขี่จักรยานสองล้อมาจากท่าวัง แล้วจอดรถเดินตระเวนร้องเรียกขาย "ล็อตเตอรี่ ล็อตเตอรี่มาแล้วจ้า" สำเนียงเปรี้ยงๆ แบบชาวจีน

คนขายล็อตเตอรี่ปัจจุบัน มีมากมายจนน่ารำคาญ เมื่อก่อนมีอยู่เพียง ๒ คน คนทั้งบ้านทั้งเมืองรู้จักหมด เดี๋ยวนี้เฉพาะคนในถิ่นที่เห็นหน้าประจำร่วมๆ สิบคน ยังมีทีมมาจากอีสานที่มากันอีกเป็นคันรถ ปล่อยลงตรงไหนเขาจะลุยเข้าไปตื๊อกันเป็นทีม วิธีการขายก็จะผิดจากคนบ้านเรา ซึ่งรู้จักหน้าค่าตากันอยู่ มองตากันรู้ว่าจะซื้อหรือไม่ แต่ไม่ร้องเรียกขาย ทีมขายจากต่างเมืองก็จะตื๊อให้ซื้อกันทุกคน บางคนก็มาว่าขายเก่งตื๊อดี แต่บางคนก็รำคาญ ขอให้เจ้าของร้านช่วยไล่หน่อย คนทำมาค้าขายด้วยกัน ก็พูดจาขอร้องกันมากกว่า ขับไล่ไสส่ง ช่วยๆ กันไป

ในช่วงใกล้ค่ำนี้หน้าร้านผมสนุกมาก มีแม่ค้าแม่ขายมากมายมาตั้งล้อมรอบหน้าร้าน สาวดาแม่ค้าขนมโค พี่เขียวแม่ค้าหอยลวก หนุ่มๆ ตอมกันเกรียว น้าละอองขายขนมปากหม้อ พี่แตวขายข้าวเหนียวทองหยิบทองหยอด ป้าห่วงขายข้าวต้ม สมัยนั้นไม่มีการเก็บค่าเช่าหน้าร้านขายของ ปัจจุบันบางร้านเก็บค่าเช่าตั้งแต่เช้าถึงค่ำก็อยู่ได้อย่างสบายรวยกว่าคนขายเสียอีก บรรยากาศยามค่ำคืนก็ไม่เบา แสงตะเกียง ควันไฟผู้คนอึกทึก รู้จักมักจี่กันแทบทุกคน อบอุ่นใจกว่าปัจจุบัน ซึ่งมีผู้คนมากมายเดินไปมาขวักไขว่แต่ไม่รู้จักกันเลย ถ้าไปคนเดียวก็เหมือนอยู่คนเดียวในโลกเสียด้วยซ้ำ



ตะเกียงเจ้าพายุ

นักเลงของเก่านิยมมากอีกอย่างหนึ่ง คงหนีไม่พ้น ตะเกียงเจ้าพายุ เหตุเพราะสมัยก่อนแทบทุกบ้านเรือนที่มีฐานะปานกลาง จะต้องมีตะเกียงเจ้าพายุใช้ จึงมีหลงเหลืออยู่มากมายแทบทุกบ้านเรือนที่เป็นครอบครัวเก่า

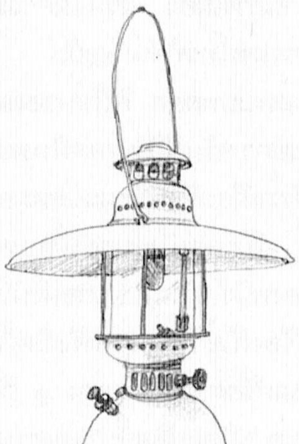
ในนครศรีธรรมราช มีไฟฟ้าใช้อยู่ในแถวตลาดท่าวัง มาก่อนแถบอื่น แต่เป็นของเอกชน อาจจะแปดเก้าสิบปีมาแล้วกระมัง เพราะบ้านเรือนตึกเก่าๆ ของนครก็อายุร้อยเกินร้อยไปแล้ว โรงไฟฟ้าเอกชนที่ว่าเก่าเท่าที่ทราบอยู่ที่บวรบาร์ซา สมัยก่อนนั้นจำนวนคนใช้ไฟฟ้าก็มีน้อย ค่าใช้จ่ายก็ค่อนข้างสูง ระบบไฟฟ้าจะเน้นระบบแสงสว่างมากกว่าระบบกำลัง จึงมีการเปิดให้บริการเป็นเวลา เปิดให้ใช้เฉพาะหัวค่ำ ดึกหน่อยก็ปิด ใครจะใช้ก่อนหรือหลังจากนี้ก็จุดตะเกียงใช้แทน

ส่วนคนที่ไม่ได้ติดตั้งระบบไฟฟ้า ก็จะใช้ตะเกียงเป็นหลัก ตะเกียงเจ้าพายุเป็นตะเกียงที่ให้แสงสว่างมากกว่าตะเกียงชนิดอื่นๆ ในยุคเดียวกัน อีกทั้งตะเกียงเจ้าพายุยังทนทานต่อแรงลม ไม่ดับง่ายๆ ส่วนที่มาของชื่อ "เจ้าพายุ" จะมาเพราะเหตุนี้หรือเปล่าไม่มีความรู้ ใครรู้ก็ช่วยบอกหน่อย

ผู้ใช้ตะเกียงเจ้าพายุส่วนมากจะเป็นผู้ทำกิจการค้าขายเสียเป็นส่วนใหญ่ หรือจะเป็นนักแสดงหนังตะลุง มโนราห์ ลิเก ยุคก่อนที่จะมีใช้เครื่องปั่นไฟก็นิยมใช้กันมาก

สมัยผมเป็นเด็กๆ อายุไม่ถึงสิบขวบ การเติมน้ำมัน ปั๊มลม นับเป็นเรื่องใหญ่เกินกำลัง ต้องมีเตี่ยคอยจัดการให้ในบางขั้นตอน โดยเฉพาะการเผาไส้ตะเกียง ซึ่งต้องมีไฟลุกโชนอยู่บนหัวตะเกียง ดูน่ากลัวและอันตราย เด็กๆ อย่างเราในขณะนั้น คงช่วยเหลือได้เฉพาะแค่การเติมน้ำมันและปั๊มลม ซึ่งต้องคอยปั๊มอยู่เสมอในทุกๆ สามสิบนาที

ตะเกียงเจ้าพายุเป็นสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ โดยเฉพาะของประเทศอังกฤษ เป็นสินค้าที่นิยมกันมาก อาจเนื่องจากการทำตลาดคุณภาพและราคาควบคู่กัน สินค้าของอังกฤษส่วนมากจะผลิตในอินเดีย ซึ่งเป็นเมืองขึ้นของอังกฤษ ฐานการผลิตสินค้าหลายอย่างจึงอยู่ในอินเดีย จุดเด่นของตะเกียงเจ้าพายุของอังกฤษอีกอย่างคือ ตัวตะเกียงทำด้วยทองเหลือง แล้วชุบด้วยบรอนเงิน หลายคนคงเข้าใจผิดคิดว่าเป็นเหล็กชุบบรอน ถ้าของใครมีอยู่บ้างก็ลองขูดๆ ดู ถ้าไม่เป็นทองเหลืองก็พยายามดูให้เป็นตัวเลข เพื่อรวยทางลัดหรือของเก่าให้ลาภไปด้วย



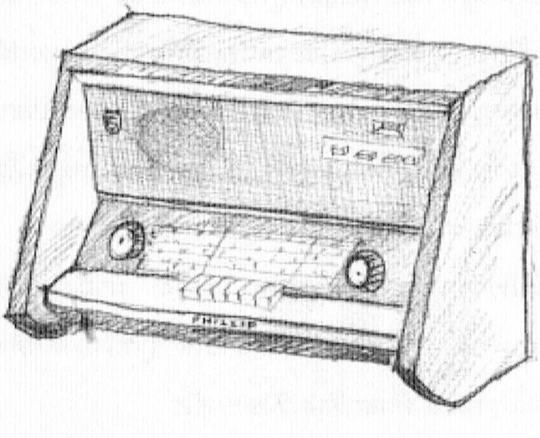
วิทยุ

หากจะพูดถึงวิทยุ ปัจจุบันทุกคนคงเป็นเจ้าของวิทยุอย่างน้อย ๑ เครื่อง บ้างก็มีหลายเครื่อง ราคาแสนจะถูก ประสิทธิภาพในการใช้งานมีมากมาย หรือไม่ก็ผสมรวมกันทั้ง ซีดี เอ็มพี ๓ ดีวีดี อยู่ในเครื่องเดียวกันจนไม่รู้ว่าเรียกว่าอะไรดี

วิทยุที่มีจำหน่ายในบ้านเรายุคแรก ๆ จะเป็นของฝรั่ง ไม่น่าจะเกิน ๘๐-๙๐ ปี มิใช่เฉพาะขุนนางและเศรษฐีมีเงิน คนทั่วไปคงไม่มีปัญญาซื้อหามาฟัง วิทยุเริ่มมีมากขึ้น ก็ช่วงหลังสงคราม ในกรุงเทพฯ มีคนใช้กันมากหน่อย เมืองนครเรานั้น คนจำคนรวย เจ้าขุนมูลนายมีไม่มากนักจึงมีจำกัด ร้านโกปี้ในยุคนั้นจะต้องเสาะหาวิทยุมาติดไว้ในร้าน เพื่อบริการลูกค้าข้าราชการ นักการเมือง ครูบาอาจารย์ ทนายความ จะฟังข่าวการบ้านการเมืองก็มานั่งฟังกันที่ร้านโกปี้ บ้างก็จะมาถาม ติดตามข่าวจากผู้คนที่มานั่งวิพากษ์วิจารณ์ข่าว การบ้านการเมือง ส่วนแม่ค้าแม่ขายก็มาฟังละครวิทยุติดกันงอมแงม เหมือนติดละครโทรทัศน์ปัจจุบัน

วิทยุยุคแรก ๆ จะใช้ระบบหลอด ยิ่งใช้หลอดมากราคาจะยิ่งแพง ถ้าจะคุยขมทับเพื่อนก็ต้องบอกว่าฉันมีกี่หลอดมีหลอดมากเสียงจะดังมาก จนมีสำนวนว่าคนพูดเสียงดังว่าเสียงดังเหมือนแปดหลอด แปดหลอดคงดังน่าดูหลอดไฟนี้ใช้แบตเตอรี่ คือถ่านไฟฉายนั่นแหละ สมัยก่อนเรียก "แบตเตอรี่แห้ง" วิทยุเครื่องหนึ่งใช้กันนับสิบก้อนขึ้นไป ส่วนแหล่งที่มีไฟฟ้าใช้ก็ใช้ไฟฟ้า เมื่อเปิดเครื่องก็ใช้วิธีกดปุ่มหรือบิดก็มี เปิดแล้วต้องคอยสักพักหนึ่ง ให้ไฟวิ่งเข้าไปในเครื่องก่อนประมาณ ๑ ถึง ๒ นาที จนยุคหลังมีโฆษณาโทรทัศน์ยี่ห้อหนึ่งว่า "เปิดปุ๊ปติดปั๊ป" เพราะสมัยนั้นเปิดแล้วต้องรอระบบเอฟเอ็มยังไม่มี มีระบบเอเอ็มเรียกว่าคลื่นยาว เอสเอ็มเรียกคลื่นสั้นการหาคลื่น เปลี่ยนคลื่น ใช้ระบบบิดหมุนหาคลื่น คนรุ่นผมยังติดนิสัย

ใช้คำว่าบิดไปสถานีนั้น บิดไปช่องนี้มักจะโดนลูก ๆ หลาน ๆ สวนเอาบ่อย ๆ ว่า บิดตรงไหนไม่มีที่บิด มีแต่รีโมทกดเอา เทคโนโลยีเปลี่ยนจนคนเปลี่ยนไม่ทัน วิทยุรุ่นเก่าต้องขึ้นสายอากาศ สมัยนี้ใช้เสาอากาศ สมัยก่อนต้องขึ้นเสาสองเสา ขึงสายอากาศเหมือนราวตากผ้า แล้วต่อเครื่องวิทยุ สถานีวิทยุของคนไทยมีให้ฟังน้อยมาก จึงต้องอาศัยคลื่นสั้นฟัง ฟังของสิงคโปร์ จีน หรืออังกฤษได้สบาย วิทยุถึงยุคปรับเปลี่ยนอย่างรุนแรง จนวิทยุชนิดหลอดตกยุคเหมือนฟิล์มถ่ายรูปในปัจจุบัน คือยุควิทยุทรานซิสเตอร์ มีขนาดเล็กประสิทธิภาพสูง ใช้ถ่านไฟฉายเพียง ๒ ก้อนก็ได้ น้ำหนักเบา ราคาถูกผู้คนหาซื้อได้ง่ายระบาดไปจนถึงท้องไร่ท้องนา วิทยุหลอดของกรุนดิก บลาวฟุ้ง จีเอส ฟิลลิป ก็ถึงยุคอวสาน วิทยุทรานซิสเตอร์กลับมีอายุสั้นยิ่งกว่าวิทยุหลอด เพราะการเปลี่ยนแปลงของระบบเทคโนโลยีก้าวกระโดดอย่างรวดเร็ว ยุคดิจิตอลก็เข้ามาครองตลาดแทน คนรุ่นผมชักจะตามไม่ค่อยทัน วิทยุรุ่นเก่าๆก็ค่อยๆพังไปตามกาลเวลา ในร้านโกปี๊เราได้เอาวิทยุรุ่นเก่ามาบอกเล่าเรื่องราวแห่งอดีตให้คนรุ่นใหม่ได้รับฟังลองมาแวะดู



ไฟฟ้า

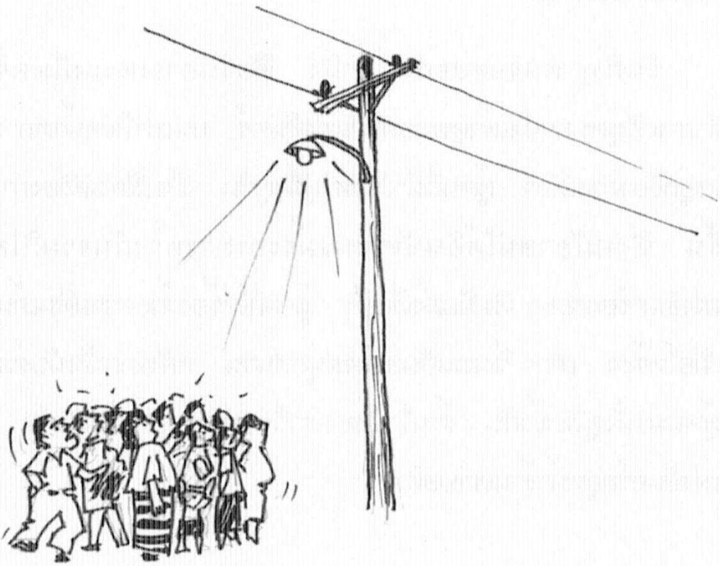
บทก่อนพูดถึงเรื่องไฟฟ้าไปนิดหน่อย ซึ่งมีใช้อยู่เฉพาะในแถบตลาดท่าวัง เป็นการลงทุนของเอกชน การติดตั้งเสาไฟ สายไฟ ก็ต้องคำนึงถึงการตลาดด้วย เลือกเดินสาย ติดตั้งเสาเฉพาะเขตชุมชนหนาแน่นและแหล่งการค้าขาย

ส่วนการติดตั้งเครื่องกำเนิดไฟฟ้าของหลวงเพิ่งมีมาเมื่อประมาณเกือบ ๕๐ ปีมานี้เอง ในวัยเด็กร้านโกปี๊ของเราอยู่ที่ตำบลในเมือง ในเขตเมืองเก่าภายในเขตกำแพงเมือง ซึ่งมีหน่วยงานราชการหลักอยู่ที่ศาลากลาง ผมพอจะจำเหตุการณ์ได้เลาๆ คนที่ตำบลในเมืองจะตื่นเต้นกันมาก มีการพูดคุยกันเรื่องจะได้ไฟฟ้าใช้ ปัจจุบันผู้ที่ไม่มีไฟฟ้าใช้ มีโอกาสรู้เรื่องไฟฟ้าซึ่งมีอยู่ในเขตเมือง ดูจะไม่เป็นของแปลกสักเท่าไร แต่สมัยก่อนโน้นเกือบทุกคนจะไม่เคยรู้เรื่องไฟฟ้ากันมาก่อน ไฟฟ้าจึงเป็นของแปลก น่าอัศจรรย์ คนที่เคยไปเห็นเขาใช้ไฟฟ้ากันแถวท่าวัง ก็จะมานั่งโม้ให้ผู้คนได้ฟังกันหูผึ่ง เสาไฟฟ้าในสมัยก่อนจะเป็นเสาไม้กลม ถูกนำมาปัก เรียงราย จากสถานที่สร้างโรงงานไฟฟ้าข้างคลองสนามหน้าเมือง มาถึงหน้าศาลากลาง ระยะทางประมาณ ๑ กิโลเมตร และสายไฟก็ถูกนำมาติดตั้ง เป็นที่น่าสงสัยของคนทั่วไปว่าไฟฟ้ามันจะเดินมาได้อย่างไร

เครื่องกำเนิดไฟฟ้าของทางการขนส่งมา โดยขบวนรถไฟ ผู้คนที่สนใจก็ลงทุนเดินทาง (ด้วยเท้า) ไปดูกันที่สถานีรถไฟ กว่าจะเอาลงมาจากขบวนรถเต็มไปด้วยความยากลำบาก เราไม่มีเครน รถยกอะไรต่างๆ ก็ไม่มี ใช้กำลังคนยกเลื่อนลงมา การนำเครื่องกำเนิดไฟฟ้ามาถึงโรงไฟฟ้าจึงเป็นเรื่องทุลักทุเลพอควร ต้องใช้ท่อนเหล็กกลมรองฐาน แล้วเข็นกันมาบนถนน จากสถานีรถไฟมาถึงสะพานนครน้อย ใช้เวลา ๑ วันเต็มๆ ต้องมาวางแผนกันว่าจะนำข้ามสะพานนครน้อยได้อย่างไร สมัยนั้นพื้นสะพานยังเป็นไม้กระดานอยู่ แต่ก็ผ่านมาได้อย่างน่าตื่นเต้นทีเดียว ผมก็วิ่งไปดูโห่ร้องสนุกสนานกับเขาด้วย

วันที่ทุกคนรอคอยกันก็มาถึง คือวันจ่ายกระแสไฟครั้งแรก ผมจำภาพที่ผู้คนมานั่งเฝ้าดูหลอดไฟแสงจันทร์ บนเสาไฟหน้าตลาดท่าม้าซึ่งมีอยู่เพียงดวงเดียว ผู้คนก็นำเสื่อมาปูนั่งดูกัน เมื่อเสียงเครื่องกำเนิดไฟดังขึ้น ซึ่งสมัยก่อนได้ยินชัดเจนแม้ระยะทางห่างกันร่วมกิโลเมตร ไฟแสงจันทร์จะค่อยๆ เริ่มมีแสงเรื่อยๆ ผู้คนก็โห่ร้องด้วยความตื่นเต้น ดีใจ ปรบมือโห่ร้อง เด็กๆ วิ่งเล่นกันอย่างสนุกสนาน หลังจากนั้นนับร่วมเดือนที่มีผู้คนมานั่งดูไฟฟ้ากัน ร้านโกปี๊ของเราก็ขายดิบขายดีเป็นพิเศษ เพราะไฟแสงจันทร์อยู่หน้าร้านเราพอดี

ร้านโกปี๊ของเราก็ไม่พลาด นับเป็นบ้านแรกๆ ที่ติดตั้งไฟฟ้าในร้าน การเดินสายไฟแตกต่างจากปัจจุบันมาก ทั้งขนาดสายไฟ ลูกประกับและสวิทต่างๆ สายไฟและสวิทไฟเป็นสินค้านำเข้าจากยุโรป โดยเฉพาะเยอรมัน ส่วนลูกประกับยุคแรกๆ น่าจะผลิตจากต่างชาติเช่นกัน รูปแบบการเดินสายก็ดูได้ในร้านโกปี๊ปัจจุบัน ซึ่งทั้งลูกประกับและสวิทไฟล้วนเป็นของเก่าเก็บจริงๆ



ลูกประกับไฟ

ลูกประกับไฟเป็นกระเบื้องหรือเซรามิคอย่างหนา ใช้สำหรับประกับหรือประกบสายไฟ ซึ่งยุคปัจจุบันเขาใช้กิ๊ปเป็นตัวรัดสายไฟให้ยึดติดกับผนัง กิ๊ปทำจากอลูมิเนียม ส่วนลูกประกับใช้หนีบสายไฟ ในยุคก่อน สายไฟนั้นเป็นสายเดี่ยวใช้แบ่งเป็นขั้วลบเส้นหนึ่ง ขั้วบวกเส้นหนึ่ง ทั้งสองเส้นต้องห่างกันเพื่อป้องกันการลัดวงจร เนื่องจากคุณภาพของวัสดุที่ใช้หุ้มเส้นทองแดงอาจจะมีคุณภาพไม่ดีเท่าปัจจุบัน ซึ่งสายไฟในปัจจุบันจะประกบติดกันเป็นคู่อยู่แล้ว การเดินสายไฟแบบเก่ายังต้องระวังไม่ให้สายไฟติดกับผนัง ลูกประกับลูกล่างเป็นตัวรองให้สายไฟห่างจากพื้นผนัง และห่างจากสายไฟอีกเส้นหนึ่งซึ่งเป็นคนละขั้วกัน คือไม่ให้สายไฟติดกันป้องกันการลัดวงจร และไม่ให้สายไฟติดกับผนัง ซึ่งอาจจะเกิดอันตรายไฟฟ้ารั่วได้

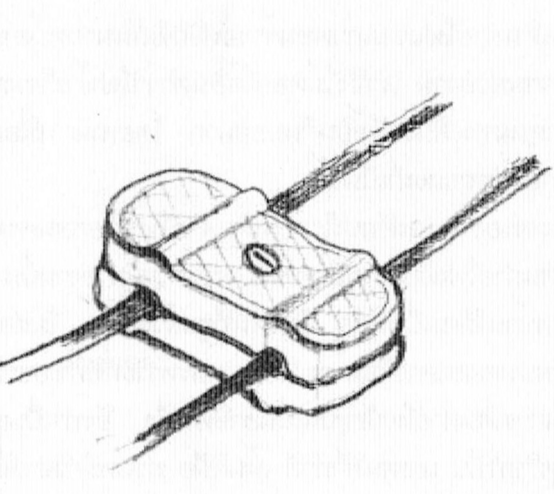
การเดินสายไฟแบบเก่าค่อนข้างจะพิถีพิถันมากหน่อย เน้นความปลอดภัย ความสวยงาม เราจึงไม่ค่อยได้ยินคำว่าไฟฟ้าลัดวงจรในยุคก่อน ยุคสายไฟฟ้าคุณภาพดีนี้เราได้ยินกันบ่อยมาก โดยเฉพาะเมื่อเกิดเพลิงไหม้หรือจะเป็นสายไฟตราแพะก็เป็นได้

ความสวยงามและศิลปะในการเดินสายไฟสมัยก่อนคงคำนึงถึงหลักวิชาของการเดินสายไฟเพื่อความปลอดภัย ส่วนความสวยงามนั้น คงดูความงดงามของอาคารบ้านเรือนเป็นหลัก อันไหนที่ดูแล้วขัดตา ไม่สอดคล้องกับตัวอาคารหรือศิลปะของอาคารก็จะต้องเลี่ยง และหาวิธีที่ดีที่พอจะรับได้

ส่วนการเดินสายไฟปัจจุบันเป็นอาชีพหนึ่ง จึงทำเป็นธุรกิจที่หวังผลกำไรเหมือนธุรกิจทั่วไป เจอคนดีก็ทำดี เน้นฝีมือ ส่วนหลักวิชาเพื่อความปลอดภัยคงมีกันทุกคน แต่ความสวยงาม การดูศิลปะของตัวอาคาร เฟอร์นิเจอร์น้อยรายที่จะคำนึง คงคิดแต่จะผ่านให้ไปถึงตำแหน่งนั้น ๆ ให้ได้ก็มี เราจึงเห็นผลงานความรกรุงรังของการเดินสายไฟ ตั้งแต่ภายในอาคารบ้านเรือน

ขนถึงเสาไฟฟ้าสาธารณะเสาไฟฟ้ารุ่นเก่า ๆ จะมีลวดลายบนตัวเสาจนถึงมีภาพปั้นเป็นรูปนางฟ้า เทวดา นกหงส์ ซึ่งยังพอหลงเหลืออยู่ในแถบเมืองเก่าซึ่งเขามีการอนุรักษ์เอาไว้ ส่วนของใหม่ยุคโลกทุนนิยม ต้นทุนต้องต่ำ เสาเป็นแท่ง ๆ ง่าย ๆ ทำเหมือนกันทั่วประเทศเช่นเดียวกับราวสะพานและศาลาริมถนนของหน่วยงานราชการ ในต่างประเทศก็เป็นเช่นนี้เหมือนกัน แต่ถ้าเป็นเมืองเก่าดูศิลปะลวดลายของเสาไฟฟ้า เราแทบจะเดาได้ว่าเป็นของเมืองใด ประเทศใด

หากเรียกร้องได้ อยากจะให้แบ่งชนิดทำแบบโหล ๆ ก็ทำไป แต่เมื่ออยู่ในเขตเมืองใด อำเภอหรือตำบล น่าจะมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของตน ได้แสดงออกมาในรูปของเสาไฟฟ้าก็ยังดี ผู้คนจะได้ชื่นชมผลงานศิลปะของถิ่นนั้น ๆ ว่ามีอารยะกับเขาด้วย



โต๊ะหินอ่อน

สัญลักษณ์สำคัญอย่างหนึ่งของร้านโกปี๊ เห็นจะเป็นโต๊ะหินอ่อน ซึ่งปกติร้านอาหารโดยทั่วไปจะไม่ลงทุนลงแรงสั่งโต๊ะหินอ่อนมาใช้งาน เพราะสนนราคาแพงเอามากๆ ยุคเมื่อ ๕๐ ปีก่อน ราคาชุดละสามพันบาท เปรียบเทียบค่าเงินปัจจุบันก็เกินสามหมื่น

แผ่นหินอ่อนต้องสั่งมาจากประเทศอิตาลีเป็นส่วนมาก ส่วนขาโต๊ะก็ทำกันในประเทศเรา จะมีบ้างที่เป็นเหล็กหล่อก็สั่งมาจากนอก จะแพงหนักเข้าไปอีก ราคาคงแพงพอๆ กับแผ่นหินอ่อนทีเดียว ในร้านโกปี๊มักจะนิยมขาไม้ที่เป็นขาศรและขาสิงห์ ขาเหล็กก็จะนิยม ขาเหล็กชนิดขาตรงไม่นิยมเหล็กหล่อ ที่เป็นรูปนกสวยงาม เพราะแพงมากอย่างที่บอก ส่วนขากลึงซึ่งมีความสวยงามมากที่สุดในบรรดาขาไม้ทั้งหลาย ทำมาจากไม้สักบ้านเรานี่แหละ มักจะนิยมตามบ้านเรือนต่างๆ แต่ร้านที่มีฐานะดีหน่อยก็จะนิยมกันมากเหมือนกัน ปัจจุบันนักสะสมมักจะเจาะจงเอาขากลึงเป็นตัวเอก สนนราคาอาจจะถึงเลขหมื่น ถ้าสภาพดีๆ ลวดลายบนแผ่นหินอ่อนมีลวดลายสวยงาม

โต๊ะหินอ่อนอีกรูปแบบหนึ่งที่ใช้กันอยู่ในร้านโกปี๊คือแบบโต๊ะสี่เหลี่ยม เป็นโต๊ะขนาดเล็ก มักจะเป็นโต๊ะเสริม ใช้วางในตำแหน่งที่โต๊ะกลมเข้าไปวางลำบากหน่อย อย่างเช่นมุมห้อง หรือพื้นที่แคบๆ เท่าที่เห็นทุกตัวจะเป็นขาเหล็ก ไม่เคยเห็นเป็นขาไม้เลย ใครเคยเห็นมาก่อนช่วยเล่าให้ฟังหน่อย เป็นความรู้ใหม่ เป็นของหายาก

ปัจจุบันแผ่นหินอ่อนที่ผลิตในเมืองไทยมีมากมาย เลือกลวดลายสีสรรได้ตามชอบ ราคาก็แตกต่างกันไป สะดวกดี ขาไม้กลึงก็ยังสั่งทำได้สะดวกอีกด้วย ที่น่าสนใจมากๆ ตอนนี้เห็นจะเป็นโต๊ะหินอ่อนชนิดสี่เหลี่ยม ที่ว่าน่าสนใจเหตุเพราะว่ามีการดัดแปลงเอาขาจักรเย็บผ้า โดยเฉพาะขาจักรเหล็กหล่อรุ่นเก่าๆ ซึ่งอายุก็ร่วมร้อยหรือเฉียดร้อยปีเข้าไปแล้ว เอาหินอ่อนมาวาง ดูขลัง มีราคา ไว้เป็นโต๊ะใช้งานที่บ้านก็เป็นเฟอร์นิเจอร์ชั้นเยี่ยมที่เพื่อนฝูงจะต้องเหลียวหลังกันทุกคนทีเดียว



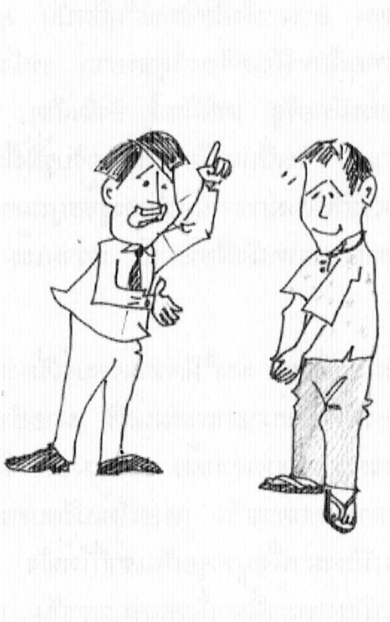
คอการเมือง

คอการเมืองกับร้านโกปี๊เป็นของคู่กัน การนั่งดื่มกาแฟอยู่ที่บ้านกับสมาชิกในครอบครัว คุยเรื่องอื่นพอจะคุยกันได้แทบทุกเรื่อง เว้นเฉพาะเรื่องการเมือง หากเห็นตรงกันมันก็ไม่สนุก เห็นต่างกันก็พาลจะมีเรื่องสู้ออกมาถกกันในสภาดีกว่า ก็สภากาแฟไง แนวคิดก็หลากหลาย โดยเฉพาะสมัยก่อนข้อมูลที่ได้จากหนังสือพิมพ์ วิทยุ นับเป็นเรื่องสำคัญ ใครจะมีวิทยุฟังกันสักกี่คน อ่านหนังสือพิมพ์กันกี่ฉบับ ยุคเมื่อ ๕๐ ปีก่อน บ้าน ๑๐ หลัง จะมีวิทยุสักหนึ่งเครื่องก็ดูจะยาก หนังสือพิมพ์ก็เช่นกัน พิมพ์ไทย สยามรัฐ ส่วนไทยรัฐ เดลินิวส์ ยังไม่เกิด ดังนั้นการมานั่งฟังนั่งคุยการเมืองในสภากาแฟ จึงเป็นเสมือนหนึ่งมารับรู้สิ่งใหม่ๆ ด้วย ผิดกับยุคปัจจุบัน การมานั่งถกกันในสภากาแฟมักจะรู้ข้อมูลมาเหมือนๆ กันหมด การวิพากษ์วิจารณ์ก็เอามาจากหนังสือพิมพ์ ความเข้มข้นจากการพูดคุยดูจะน้อยกว่าสมัยก่อน

ผมจำได้ว่า สมัยเด็กๆ ผมก็มีความรอบรู้เรื่องการเมืองพอตัวอยู่ เพราะบรรดาคอการเมืองมีตั้งแต่นายกเทศมนตรี นายอำเภอ ปลัดอำเภอ ครูบาอาจารย์ จนถึงบรรดากรรมกรสามล้อ และแมงดา มีทัศนคติ แนวคิดทางการเมือง หลากหลายแตกต่างกัน ผมจะได้เปรียบตรงที่เป็นคนอยู่กับที่ ชุดคนที่มีส่วนทางการเมืองมานั่งพูดคุยกันเราก็ได้ฟัง ชุดครูบาอาจารย์ ชุดกรรมกร ซึ่งคอการเมืองเหล่านี้มานั่งคนละเวลากัน ถกปัญหาในทัศนะบนพื้นฐานทางเศรษฐกิจของตน ซึ่งแต่ละกลุ่มอาชีพเหล่านี้ จะไม่ได้ข้อมูลของอีกกลุ่มหนึ่งในการมอง ในการพูดคุยการเมือง

คอการเมืองมักจะนิยมพูดคุยกับคนในกลุ่มตน เพราะจะรู้ทางกัน ไม่ขัดแย้งกันรุนแรง แม้จะอยู่กันคนละฝ่ายก็ตาม การพูดคุยจึงแพ้ชนะกันอยู่ในตัวเรียบร้อยแล้ว ออกจะเป็นการเสี่ยงหากไปพูดคุยกับคนนอกลุ่มตน อาจจะโดนฉีกหน้า หรือฉีกหน้าคนอื่น ก็เกิดความขัดแย้งกันง่ายๆ ดังนั้นคอการเมืองจะสงวนปากคำตนเองลงทันที หากออกมาพูดคุยกันนอกกลุ่ม

ดังนั้น เราจะเห็นร้านโกปี๊เป็นสภาการเมือง นั่งพูดนั่งคุยเรื่องการเมืองกันแทบทุกวัน นั่งกันนานเป็นชั่วโมง ออกรสออกชาติ ออกลีลา ใครไวหารดีหน่อยก็จะเป็นดาวสภา ไอ้ที่นั่งฟังเงียบๆ ก็ตักตวงความรู้เอาไว้ ได้ข้อมูล เพื่อไปพูดคุยในวงอื่น ข้อมูลเหล่านี้ทำให้ตัวเองเป็นดาวสภาได้เหมือนกัน



ป้ายเกียรติยศ

ลูกค้าของร้านโกปี๊มีหลากหลายวิชาชีพ มีทุกรงการตั้งแต่สามล้อถึงผู้ว่าฯ ฐานะทางเศรษฐกิจก็แตกต่างกัน รายได้แตกต่างกัน แต่สิ่งที่ไม่แตกต่างกันก็คือโกปี๊ รสชาดเดียวกัน ราคาเท่ากัน โต๊ะเก้าอี้เดียวกัน แต่ก็ไม่รับรองว่าจะนั่งร่วมกันได้หรือเปล่า

การนั่งร้านโกปี๊สมัยก่อน ความรู้สึกจะแตกต่างกับสมัยปัจจุบัน สมัยก่อนร้านโกปี๊ที่มีโต๊ะหินอ่อน เก้าอี้จากเช็คโกสโลวาเกีย หม้อชงโกปี๊ทองเหลือง มีร้านรวงอย่างมั่นคง ขนมนมเนยครบเครื่อง มันก็เหมือนภัตตาคารในปัจจุบัน คนมีระดับหน่อยถึงจะนั่งกันประจำ หมายถึง ฐานะพอจะมีเงินมานั่งกิน ฟุ่มเฟือยได้บ้าง

แล้วกลุ่มกรรมกรสามล้อละ นี่ก็ขาประจำร้านโกปี๊เชียวหละ กลุ่มนี้ออกจากบ้านมาตั้งแต่เช้าตี ๔ ตี ๕ ถีบรถเพื่อส่งแม่ค้าไปตลาด ตามด้วยถีบส่งคนไปตลาด ส่งนักเรียน คนทำงานราชการ จะกินข้าวเช้ามาจากบ้านก็ไม่สะดวก การกินโกปี๊ช่วงเช้าพร้อมขนมหรือหนักหน่อยก็เป็นข้าวเหนียว ข้าวมันแกง ก็ชดเชยงานหนักมื้อเช้าได้สบาย อีกทั้งกลุ่มลูกค้าในร้านโกปี๊ก็มากมาย โดยทั่วไปแล้วหน้าร้านโกปี๊จะเป็นคิวรถสามล้อไปด้วยแทบทุกร้าน

รายได้ของสามล้อก็ไม่มากไม่มายอะไรนัก แต่ถ้ารู้จักจับจ่ายก็มีเงินเลี้ยงครอบครัวส่งลูกเรียนได้สบาย อดีตนายกเทศมนตรี นายไสว สวัสดิสาร ช่วงหาเสียงจะเล่าอดีต สมัยถีบรถสามล้อส่งตัวเองเรียนด้วยความภาคภูมิใจ ส่วนคนสุรุ่ยสุร่าย ใช้จ่ายเงินไม่เป็น ขาดวินัยทางการเงินว่างั้นเถอะ กลุ่มแบบนี้มีจนถึงยุคปัจจุบัน ใช้จ่ายเกินตัว เล่นหวยเบอร์ เล่นไพ่ ดื่มเหล้า ชักหน้าไม่ถึงหลัง กินน้ำชาก็ต้องกินทุกวัน ไม่มีตังค์ก็จดเอาไว้ก่อน ข้าราชการระดับล่างๆ ก็เป็นอย่างนี้ด้วย เอ้อ! จดเอาไว้ก่อน ผมก็ต้องรีบทำหน้าที่จดขึ้นแผ่นกระดานดำขนาดเล็ก (ซึ่งทุกร้านโกปี๊ก็ต้องมีกันทุกร้านแหละ) ชื่อก็ต้องเขียนชื่อเล่นคำเดียว ห้ามเขียนนามสกุล อันนี้ถือเป็นการหมิ่นกันทีเดียว บางคนเสนอให้เขียนนิคเนม ชื่อที่ตัวเองตั้งขึ้นมาเฉพาะ รู้กันเฉพาะเจ้าหนี้และลูกหนี้ คือหน้าบางหน่อย ส่วนอย่างหนาก็ใช้ชื่อทั่วไปที่คนรู้จักหลายคนก็พยายามให้ชื่อถูกลบไป แต่หลายคนก็มีชื่อหราตลอดไป

ที่เบี้ยวกันก็มีไม่น้อย อาศัยแวะเวียนไปเป็นหนี้ร้านอื่นไปเรื่อยๆ คุณแม่เคยให้ผมไปดูป้ายร้านอื่นว่ามีชื่อคนนี้หรือเปล่าก็เคยมี หนี้เหล่านี้ไม่ต้องมีสัญญา เบี้ยวได้แต่สังคมปากร้านน้ำชาจะประจานชื่อขึ้นป้าย ก็เป็นการประจานอยู่ในตัว

ช่วงเปิดร้านใหม่ๆ ผมยังไม่มีป้ายอันนี้ในร้านโกปี๊ร้านปัจจุบัน คนเก่าคนแก่รุ่นผมถามหา ก็เลยจัดการเอามาติดไว้ หลายคนแย่งกันเขียนชื่อตัวเองลงบนกระดาน มีบางคนทำให้สมจริง ขอเป็นหนี้จริงๆ 5 บาท เพื่อจะได้ขึ้นชื่อตัวเองบนป้ายอันนี้ แม้แต่ สส. หรือข้าราชการ

เวลาล่วงเลยมา ๓๐ กว่าปี ป้ายอันเดียวกันนี้ ถูกเรียกว่าป้ายประจาน เปลี่ยนมาเป็นป้ายเกียรติยศ ที่ผู้คนแย่งชิงกัน อยากให้มีชื่อของตนเองบ้าง มันเปลี่ยนไปได้ถึงขนาดนี้

